LE MEDECIN CHARITABLE.

ENSEIGNANT LA MANIERE DE FAIRE ET

preparer en la maiſon, auec facilité & peu de frais, les remedes propres à toutes maladies, ſelon l'aduis du medecin ordinaire.

Auec vn preſeruatif aſſeuré contre la peſte, composé & preparé par la Faculté de Medecine de Paris, aſſemblée pour cet effect.

A coſté de chaque remede eſt cotté combien il peut couſter.

Par PHILIBERT GVIBERT, Eſcuyer,
Docteur Regent en ladite Faculté.



A LYON,
Chez CLAVDE ARMAND, dit ALPHONSE, en la grand ruë de l'Hoſpital aux trois Rois.

M. DC XXVI.
AVEC PERMISSION.



AV LECTEVR.

AMY LECTEVR, ie vous ay deſcrit familierement en ce petit liuret, la maniere de faire & preparer en voſtre maiſon les remedes qui ſe practiquent iournellement par les bons & fideles medecins pour toutes ſortes de maladies, leſquels pourriez faire facilement vous meſmes, ou ſi n'en voulez prēdre la peine, les pourrez faire faire par voſtre ſeruiteur ou ſeruante, comme ſe practique tous les iours en pluſieurs bonnes maiſons de ceſte ville de Paris & ailleurs. Que ſi vous trouuez quelque difficulté en la confection d'iceux, voſtre medecin ordinaire vous en eſcl[illegible], meſme en moins de 2[illegible] heures vous apprendra à faire tous leſdits remedes, & autres ſēblables. Vous acheterez les medicamens chez les eſpiſſiers & droguiſtes, eſtant choiſis par ledit medecin. Et les

racines, herbes, semences, fleurs, &c. chez les herboristes, au poteau des halles, à la place Maubert, ou autre lieu, le tout à fort bon marché, de sorte qu'en preparant lesdits remedes chez vous, cognoistrez la grande espargne de bourse que ferez, & leur operation tres bonne & tres-asseurée, comme plusieurs communautez de religieux, religieuses de bonnes & nobles familles, & ainsi les pauures gẽs le sçauent bien dire & tesmoigner au grand soulagement de leurs maladies, & grande espargne des frais excessifs qu'ils faisoient au parauãt que leurs medecins ordinaire leurs eussent enseigné la maniere de faire lesdits remedes chez eux, lesquels leur coustent peu de chose. Ie ne descriray icy aucũs remedes que quelques medecins ordonnent aux malades, lesquels, à dire vray, sont inutils, touiefois se vendent bien cher, comme sont certains iuleps, apozemes, electuaires, poudres, & autres bagatelles: veu que les ptisanes & bons bouïllõs faicts en la maisõ, alterés & assaisonnés de bonnes herbes, racines, semences &c. sont meilleurs & plus

plus naturels aux malades. Ie vous aduertis de ne faire aucun remede sans premieremẽt auoir pris l'aduis du medecin, car encores qu'en ce petit liures soient descrits exemples desdits remedes, toutefois selon la maladie, causes, symptomes, le temperament du malade, la partie affectée, aage, force, & autres circonstances qui sont seulemẽt cognuës au medecin, faudra souuent chãger & diuersifier les remedes, diminuer ou augmenter les doses des medicamẽs; & faire autres choses que ie serois long à raconter. Partant ne ferez rien sans en prendre son aduis, de peur de tõber en grand inconuenient mesmes d'en mourir, comme il est aduenu & aduiẽt trop souuent par l'ignorance & charlatannerie de certains contrefaisant les medecins. Suiuez doncques seulement l'aduis de vostre fidele medecin, qui vous conseruera la vie, & espargnera vostre bien. En fin vous ne trouuerez en ce petit liuret le stile si poly comme peut estre desiriez, mais sçachez que ie l'ay mis de telle façon, afin qu'il peut estre facilement entendu de tous, vsant de

termes vulgaires & populaires. Receuez doncques (amy Lecteur) ce petit liuret, tant pour la conseruation de vostre vie, & de celles de vostre famille, que pour vostre profit asseuré, comme vous verrez par experience à vostre grand contentement, m'asseurant que vous aurez pour agreable la peine que i'ay prise. A Dieu.

Vostre medecin vous dira les vtensilles & medicamens que vous deuez auoir en vostre maison pour necessité.

Notez que quand vous trouuerez escrit le poids d'vn escus, i'entens la dragme de medecine, qui est de soixante grains & le poids de demy escu la demie dragme, qui est de trente grains.

MANIERE DE FAIRE CLYSTERES.

Clystere pour purger le ventre qui se peut faire en tout temps.



Renez vne poignée d'orge, & vne poignée de son, faites les bouïllir dãs vne pinte d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, d'eux ou trois boüillons.

Prenez vne chopine de ceste decoction coulée, dãs laquelle ferez bouïllir vn bouïllon vne demi once de bon Sené, & le pois de deux escus de graine d'anis verd, ou fenouil verd, puis le coulerez par vn linge blanc ou estamine, l'exprimant mediocrement. Dedans ce qui sera passé delayerez

miel,burre,ſuccre rouge, comme s'enſuit.

Ayez vn plat,dans lequel mettrez enſemble deux ou trois onces de bon miel,& vne once de ſuccre rouge,puis verſerez par deſſus ſept ou huict cuillerees de ladite decoctiõ chaude, de laquelle delayerez leſdits miel & ſuccre,& par apres y verſerez le reſte de ladite decoction,la delayant encores auec leſdits medicaments. Cela faict, repaſſerez le tout par l'eſtamine, ou linge blanc, & dedans ce qui ſera coulé,deſmelerez cinq ou ſix cuillerees d'huile d'oliue, ou demy carteron de beurre frais, & ſera le clyſtere faict: lequel verſerez dans la Seringue pour le donner tiede,ou mediocrement chaud. Si vous n'auez en main que de l'orge, vous ferés bouillir ladite poignée d'orge, dans vne bonne chopine d'eau (comme dit eſt) & ſi n'auez que du ſon, vous ferez bouillir deux poignees de ſon dans vne pinte d'eau,obſeruãt ce que deſſus.

Ce clyſtere qui eſt treſbon couſtera 6.ſ.

Si

Si par cas fortuit vous n'auez ny orge,ny son,vous pouuez prendre vnechopine du bouillon du pot, oude ptisanecommune, ou laxatiue,ou de laict clair,ou laict commun,comme sera escrit cy apres.

Que si vous ne voulez vser de sené audit clystere, vous le ferez ainsi.

Dans ladite chopine de decoctiõ coulee,vous y delaierez ledit miel,succre rouge,ou huile,adioustant le pois d'vn escu de sel commun,ou dauantage.

Notez qu'en tous clysteres que vous ferez, quand vous aurez delayé ou dissoult ledit miel, ou autre medicament dans ladite decoction, faudra repasser le tout par ladite estamine ou linge, de peur que s'il y a quelque ordure parmy, elle ne se glisse dans le canon lors que l'on donneroit le clystere,& le bouchãt empescheroit l'iniection d'iceluy.

Autre clystere pour le mesme.

Ce clyst. couste 5. sols.

PRenez son orge cõmune, maulues, guimaulues, parietaire, violiers de mars, porree, mercuriale, fleurs de camomille, & melilot, de chacun vne poignee, semence de lin & fenugrec concassez, de chacune deux onces, hachez lesdites herbes & fleurs auec vn cousteau, apres les auoir netoyees, & lauées.

Puis prenez vn chauderõ ou grãd pot de terre, dans lequel mettrez trois pintes d'eau plus ou moins, & ferez premierement boüillir l'orge vn boüillon ou deux, & apres ietterez le son, lesdites herbes & fleurs, semences, faisant le tout boüillir iusques à ce que ladite decoction reuienne à trois chopines: Il y aura pour faire trois clysteres.

Prenez vne chopine d'icelle decoction coulée, & dãs icelle chaude ferez infuser & tremper l'espace d'vne demie heure ou vne heure le poids de trois escus, ou de demie once de bon senė, auec le poix

de

de deux escus de graine d'anis verd, le faisant par apres vn tant soit peu boüillir, puis le passerez, & exprimerés cõme dessus a esté dict, & dedans ce qui sera passé dissoudrez ce que le Medecin ordonnera.

Autre clystere.

PRENEZ vne chopine de laict ou laict clair bouilly & passé, dedans delayerez. 2. onces de succre rouge, voila le clystere faict. Vous pouuez aussi prendre chopine d'eau d'orge ou de ptisane, ou bouillon du pot, dedans delayez ledit sucre rouge, ou vn quarteron de bon miel commun. *Ce clystere 2. s.*

Clystere rafraichissant.

PRENEZ vne pinte de laict clair, & le faictes boüillir auec trois ou quatre laitues, & vne poignee de porpier ou deux, prenez vne chopine de ceste decoction, & dans icelle delayerez vn quarteron de miel, puis sera le clystere fait. *Ce clystere 3. s.*

Clystere

Clystere de laict pour adoucir.

Ce clyst. coustera 4. sols.

PRENEZ chopine de bon laict frais, faites le bouillir vn bouillon. Dedans dissoudrez vn ou deux iaunes d'œuf fraiz, puis le passerez, & dedans ce qui sera passé delayerés deux onces d'huile rosat, ou vne once & demie de bon beurre frais fondu.

Clystere auec terebentine pour la colique nephritique.

Ceclistere coustera 2 s. 6. d.

PRENEZ deux oncas d'huile d'oliue, ou de beurre frais, faictes les chauffer sur le rechaud, ou cendres chaudes, puis tirez du feu, & versez dessus demie once de bõne terbentine de Venise, la delayãt auec ledit beurre, ou huile (qui est chose fort facile.) Estant delayee, vous la dissoudrez auec vn des susdits clysteres, selon l'aduis du Medecin.

Nottez. Notez que pour les petits enfans, ou petites personnes, il faudra diminuer la quantité de ladite decoction, & dose des medicamens.

Nottez

Notez aussi que sçachant preparer lesdits clysteres cy dessus mentionnez, vous en pouuez preparer toutes sortes, d'autres, comme clysteres astringens, carminatifs, nutritifs, & autres, lors que le mecin le iugera à propos.

Maniere de preparer suppositoires.

PRENEZ deux onces de miel commun, faictes les cuire dans vn petit poëslō lentemēt sur le feu clair, iusques à ce qu'il acquiere consistance à peu prez d'vn electuaire solide. Cela faict tirez le hors du feu, y adioustant (pour le rendre plus acre) le pois d'vn escu de sel commū, meslez les tres-bien ensemble auec vne espatule, & en formés suppositoires de la grosseur du doigt annulaire, & longueur de six à sept doigts pour les grandes personnes, & de trois ou quatre pour les petites, desquels vous voulant seruir, faudra graisser auec huile d'oliue, ou beurre frais, & pour les conseruer les tenir dedans de la graisse, ou du beurre frais; car

autrement ils se fondroyent, l'air les faisant fondre.

Aux petis enfans on faict des suppositoires auec sauon, ou auec vne coste de poeree, ou de l'herbe dicte mercuriale, ou vne petite chandelle de cire graissee auec beurre frais, ou sindoux.

Aussi au lieu de suppositoires, ou pour mettre dans le siege trois ou quatre dragees de Verdun, non musquees, iointes de beurre frais, l'vne apres l'autre ensemble.

Ie n'ay voulu icy mettre plus d'exemple de suppositoires, parce qu'on se peut seruir au lieu d'iceux les susdits clysteres, ou des ptisannes laxatiues, ou bouillon de sené que ie vay descrire.

Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez, & ne veulent vser de clystere, ou suppositoires.

POVRCE qu'il y a des personnes si fascheuses que pour tout l'or du mõde ne voudroyent receuoir clysteres, ou suppositoires, tãt pour

pour vne certaine hôte qu'elles ont que pource qu'elles sont affligees d'hemorrhoydes internes, ou externes, ou autres maladies du siege, c'est pourquoy ils vseront du remede suyuant, lequel est excellent.

Prenez le pois d'vn escu, ou d'vn escu & demy, ou de deux escus de bon sené, le pois de demy escu de graine d'anis verd. Mettez les dans vne escuelle, & versez par dessus quatre ou cinq cuillerees d'eau, plus ou moins: que si la personne n'est point trauaillee de la toux, on pourra y mettre moitié eau, & moitié ius de citron. En apres couurez ladicte escuelle, & la mettez sur les cendres chaudes, ou autre lieu chaud l'espace d'vne demie heure, ou vne heure pour infuser? puis passez le tout par l'estamine ou linge blanc en l'estreignant mediocrement, & ce qui sera passé le delayerez dans deux ou trois fois ou dauantage de bouïllon maigre clair, ou dans vn premier bouïllon de viande, le faisant prendre au

matin

main à ieun vne heure ou deux auant manger.

Chaque boüillon coustera 2. ou 3. f.

Que si ledit boüillon est à quelques delicats des-agreable pour le goust du sené, alors vous exprimerez encores dans ledit boüillon le ius d'vn limon. Que s'il refuse derechef ledit boüillon preparé de telle façon, en ce cas vous ne mettrez infuser ledit cené & anis sur les cendres chaudes, mais en vn autre lieu hors du feu, l'espace de trois heures, puis le passerez & dissoudrez dans le boüillon, y exprimant (comme a esté dit) vn ius de citron ou limon, & de ceste façon n'aura aucun mauuais goust.

Ledit boüillon de cené ainsi preparé deschargera le ventre, delayãt & amolissant les excremens endurcis, tellemẽt que passans par le siege, ils n'aigriront point les hemorroides, & ne feront aucune douleur qui est vn bon secret.

Que si à cause du long temps que le malade est constipé, ledit boüillon pris le matin ne descharge le ventre,

ventre, (ce qui n'arriue gueres) faudra le reiterer au soir sur les quatre ou cinq heures, ou le iour d'apres au matin.

Aussi s'il refuse de prendre ledit bouillon de sené, on luy fera prendre au lieu d'iceluy vn bon verre de ptisane laxatiue (laquelle ie descriray cy apres) au matin à ieun, comme dit est, prenant vne heure ou deux apres vn bouillon maigre.

Maniere de faire iniections.

LEs iniections se font pour plusieurs maladies, comme aux vlceres & playes des parties du corps: aux maladies de la verge, & de la matrice, & ce auec seringues propres, dans lesquelles on met eaux, decoctions, huiles, ou autres liqueurs, selon l'aduis du medecin pour estre portees au mal.

Lesquelles iniections estans fort differentes en composition pour remedier ausdites maladies diuerse, & s'accommodant à la nature des parties ne peuuent estre descriptes, mais selon l'occurrence le-

medecin preſent y pouruoira les faiſant faire en la maiſon auec facilité.

Maniere de faire peſſaires.

LE peſſaire eſt plus gros que le ſuppoſitoire, & eſt approprié pour la matrice, lequel eſt fait de cotton, de ſoye, ou linge, ou laine peignee, dans leſquels on met medicament, enueloppant le tout auec linge bien delié, ou tafetas, puis trempé dãs eau, vin, ſuc, ou liqueur conuenable, & fourré dans le col de la matrice.

On en faict auſſi auec herbes, fleurs, ſemences, &c. pillez dans vn mortier, & enueloppez auec linge delié, qui a grande efficace.

Notez qu'il faut attacher vn petit ruban au bout dudit peſſaire pour le lier à la cuiſſe, de peur qu'il ſoit attiré au dedans de la matrice.

Peſſaire pour exciter les mois.

Ce peſſaire couſtera vn ſols o.d.

PRENEZ les fueillez de deux ou trois poignees de l'herbe ditte mercuriale, eſcachez les dans le mortier auec vn pilon, puis les enuelopez

enuelopez dans vn linge delié, & ferez pessaire, lequel mouïllerez dans vn suc tiede de ladite herbe, & en vsez.

Pessaire pour arrester les mois.

PRENEZ les fueilles des herbes suyuantes, à sçauoir de cénino-da, (en françois renoüee) myrrhe plantin, quintefueille, bouïllon blanc de chacun demy poignee, pilez les ensemble (apres les auoir nettoyees) dans le mortier, & en faictes: pessaire comme dict est, que mouïllerez dans du suc de plantain tiede. *Ce pessaire 3. fois*

Maniere de faire ptisane simple pour le boire ordinaire.

PRENEZ vne poignee d'orge commune preparee (c'est à dire nettoyee & lauee en belle eau,) & le pois d'vn escu de graine d'anis verd, faictes les bouillir deux ou trois bouillons dans deux pintes d'eau de riuiere, ou autre bonne eau en vn coquemart de terre vernissé, ou autre vaisseau bien net: puis encores mettez bouillir vne

demy once de bonne requelisse (aussi preparee c'est à dire ratissee & concassee) qu'escumerez , & quand n'escumera plus, sera la ptisane faicte. Tirez la du feu , & laissez refroidir, pour en vser au boire ordinaire.

Ceste ptisanne souffera vn sol la pinte.

Il y a des personnes qui aiment grandemẽt le goust de la requelisse, les autres qui l'ayment peu, alors vous diminuerez ou augmenterez la dose de ladite requelisse, ou à son lieu ou auec, mettrez racine d'ozeille, de chiendan, raclure de cornes de cerf, ou d'iuoire, ou autres medicamens , selon l'aduis du medecin.

Maniere de faire eau d'orge.

PRenez vne poignee d'orge cõmune, preparee comme dit est, faites la boüillir dans vne pinte d'eau, qui reuienne à trois demy septiers , la laissant par apres reposer & refroidir , pour la couler par vn

vn linge blanc, & en vser.

Si c'est pour boire, vous la ferez bouïllir auec vn peu de graine de fenouïl verd, où vn peu de canelle.

Maniere de prendre le besaart, & ce que couste le grain dudit besaart.

D'Autant que nous parlons des ptisanes simples pour alterer les humeurs, nous pouuons aussi enseigner la maniere de prendre le besaart. Prenez quatre, six, huict, dix grains ou dauãtage de bon bezaart mis en poudre, que mettrez dans vne cuillier, versant par dessus vn petit de ptisane ou ius de citron pour le delayer auec & le prenez.

Le grain du meilleur bezaart coustera 1. sol.

Ie vous aduise que le grain du meilleur besaart, ne reuient qu'à vn sol, & partant ie vous cõseille d'en achepter chez les droguistes deux dragmes ou demie once, tant pour vostre famille, que pour en faire aumosnes aux pauures gens, veu qu'il couste si peu.

Maniere

Maniere de faire Hydromel simple.

PRenez deux pintes d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, quatre onces de bon miel, mettez le tout dans vn coquemart de terre vernissé, ou autre vaisseau propre, faictes le bouillir en l'escumant tousiours iusques à ce qu'il n'escume plus ? retirez ledit coquemart du feu, & le laissez refroidir pour en vser à chaque prise vn demy septier.

Chaque prise de cet hydromel 3. den.

Il y en a qui mettent deux onces de miel pour liure d'eau, mais il faut selon l'aduis du medecin, ou le goust du malade, augmenter, ou diminuer la quantité du miel, car il y en a qui l'ayment beaucoup, les autres peu.

Maniere de faire hydromel composé.

FAictes premierement bouillir les medicamens ordonnez, puis estans bouillis selon l'intention du medecin, les passer & mettre cuire dedans la decoction autant de miel qu'il sera necessaire.

Maniere de faire ptiſanes laxatiues.

PRENEZ vne once de bonne requeliſſe preparee, faictes la bouillir dans vne pinte d'eau, l'eſcumant bien,& quãd elle ne iettera plus d'eſcume, tirez le coquemart du feu, & mettez y infuſer toute la nuict demy once de ſené,& le pois d'vn eſcu de fenoil verd enclos biẽ au large dans vn linge blanc & delié. Le lendemain matin le coulerez & en prendrez à chaque priſe vn bon verre,& deux heures apres ſi vous voulez prendrez vn bouillon maigre.

Chaque priſe de cette ptiſanne couſtera 6. den.

Autre ptiſanne laxatiue.

PRENEZ vne poignee d'orge cõmune preparee, racleure de corne de cerf,& d'iuoire, de chacune vne pinſee,enfermez leſdites raclures dans vn linge blanc & delié, mettez le tout dans vne pinte d'eau, en apres adioutez y vne once de bonne requeliſſe auſſi preparee, comme a eſté dict cy deſſus, puis le nouet du ſené auec le fenouil verd faiſant comme il a eſté enſeigné.

Chaque priſe de cette ptiſanne couſtera 18. den.

En esté prenez vne chopine d'eau de riuiere, metez la dans vne esguiere auec demy once de requelisse preparee, & le pois de deux escus de bon cené, & le pois de demy escu de graine de fenoil verd. Agitez le tout d'esguiere en autre plusieurs fois, puis laissez la reposer l'espace de deux ou trois heures, puis en vsez comme dict est.

Cete ptisanne se fera en esté auec eau de riuiere, qui est comme chaude de la chaleur du soleil. Si on veut on peut laisser lesdits medicamens dans ledit coquemart ou esguiere, sans le passer, & en vser iusques à ce que le tout soit beu.

Vous pouuez aussi enfermer dans ledit nouët de sené le pois d'vn escu ou d'auantage, de bonne rheubarbe decoupee en petits morceaux, auec vn peu de canelle, ou autant de bon agaric raspé, auec vn peu de zingembre, le tout tousiours auec le conseil du medecin.

Autre

Autre piscine laxatiue auec casse & sené.

PRenez vne once de requelisse preparée, laquelle ferez bouillir auec vne pinte de bonne eau en l'escumant: Quād elle ne iettera plus d'escume, vous y mettrez auec la moüelle & les pepins tirez d'vn demy quarteron de casse en baston que ferés bouillir vn bouillō, puis tirez le coquemart du feu, & y faictes infuser dedans toute la nuict en quelque lieu hors du feu le noüet de demy once de sené auec le fenouil verd. Le lēdemain matin on en vsera vn bon verre à chaque prise.

Chaque prise coustera 3. sols 6.d.

Notez comme a esté desia dict parlant du bouillon de sené, pour ceux qui ne veulent prendre suppositoires ou clysteres, si la personne estoit si constipee que ledit verre de ptisane pris au matin ne purgeast le ventre (ce que toutesfois n'arriue guieres) faudra reprendre vn autre verre de ptisanne sur les quatre ou cinq heures au

Note.

ſoir du iour meſme, ou le iour d'apres au matin.

Auſſi ſelon l'aduis du Medecin on peut prendre trois iours conſecutifs au matin a ieun de cette ptiſanne, ou de deux iours l'vn.

Notez l'excellẽce des ptiſannes.

Le fidele medecin ſelon l'exigence des maladies, & des circonſtances à luy cogneuës, y augmentera, ou diminuera, ou changera les medicamens comme il verra bon eſtre.

Au ſurplus, ie vous aduiſe que ces ptiſannes laxatiues ſont vne vraye manne, tant pour les riches, que pour les pauures, car ils ne couſtent preſque rien, (comme vous pouuez voir) & ſi ſont de grand effect ſeruant de medecines purgatiues, & de clyſteres, eſtant faciles à prendre, à cauſe de la quãtité de requeliſſe qui abat le facheux gouſt des medicaments, & non leur force. Et partant vous deuez prier Dieu pour ceux qui les ont inuentees, & pour ceux qui les enſeignent à faire en vos maiſons,

deſquelles

desquelles toutesfois vous ne deuez vser, sans au prealable auoir pris l'aduis de vostre medecin.

Maniere de faire eau de casse.

PRenez demy quarterõ de bonne casse en bastõ, laquelle vous monderez, & mettrez auec ses pepins dans vn poeslon, ou autre vaisseau, auec vne peinte de bonne eau, y mettant quant & quant le poids d'vn escu & demy de bonne canelle concassee, faites le tout bouïllir vn bouïllon, le passant par vn linge blanc, & delié, puis le laissez refroidir & en vsez, prenant d'icelle vn bon verre. *Chaque prise coustera 3. s.*

On peut aussi faire bouïllir auec ladite casse vne once ou demie once de bons tamarinds, & aussi faire infuser le pois d'vn escu, ou de deux escus de bonne rheubarbe, mise en petits morceaux, le tout auec le conseil du medecin. *Notez.*

On peut aussi facilement par cete methode faire les decoctions de gaiac, sarsepareille, chine, & autres pour les maladies qui ne doi-

uent eſtre diuulguées, en la curatió deſquelles pour l'honneur & ſanté du malade, il n'eſt beſoin de tant de teſmoins, le Medecin & le maiſtre Chirurgien y eſtant ſeulement neceſſaires, qui ayent le ſilence en la bouche. La difference ſeulement eſt pour la preparation deſdits medicaments, & du tẽps qu'ils doiuent infuſer & bouillir, qui eſt peu de choſe, de peu de peine, & facile à faire.

Bouillon de ſené purgatif.

PRENEZ demy once de ſené, le poids d'vn eſcu de graine d'anis ou fenouil verd : faictes les trẽper toute la nuict auec la moitié d'vn demy ſeptier d'eau ou plus, & le ius d'vn limon, dans vne eſcuelle, & la mettez en quelque lieu loing du feu. Le matin venu vous le paſſerez par vn linge blanc, l'eſtreignant mediocremẽt, puis diſſoudrez ce qui ſera paſſé dãs vn bouillon maigre, ou dãs vn premier bouillon de viande, peu ou point ſalé. Et afin que led. bouillon

Ce bouillon de ſené couſtera 4. ſols.

lon soit plus agreable, vous y exprimerez encore le ius d'vn limon entier, que prendrez aussi tost, & à ieun, gardant la chambre.

Il y en a qui font tremper ledit sené & anis dans du verius, mais il ne purge pas tant, parce que le verius qui est astringeãt, empesche l'operation, & au contraire le ius de limon est laxatif.

Maniere de faire & preparer medecines laxatiues de diuerses façons, & à peu de frais.

PRENEZ demie once de bon sené, le pois d'vn escu de graine de fenouil verd, mettez les dans vne escuelle, versez par dessus les deux tiers d'vn demi septier de ptisane simple bien chaude, couurez ladite escuelle, & la mettez au coin du feu ou autre lieu peu chaut, afin de laisser tremper lesdits medicamens toute la nuict. Le matin faictes vn petit bouillir ledit sené sur vn rechaud, passez-le par vn linge, l'exprimant mediocrement. Dedãs ce qui sera pas- *Cette medecine coustera 7. s.*

sé, delayerez vne once de sirop de rose palles, & sera la medecine faicte, laquelle on prendra de bon matin à ieun, vn petit froide, & trois heures apres vn bouïllon maigre & clair, & demie heure apres desieunera, gardant la chambre tout ce iour là.

Autre medecine laxatiue.

Cette medecine coustera 15. sol.

PRenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites les bouïllir dans vn demi septier d'eau de riuiere, ou de ptisanne ordinaire, passez-les par le linge, & dedans ce qui sera passé, dissoudrez vne once & demie de sirop de rose palle, & sera la medecine que prendrez comme dit est, & auec le mesme regime.

Autre medecine laxatiue composée de sené, rheubarbe, agaric, & sirop de roses pasles.

PRenez demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites les bouïllir vn bouïllon dans vn demi septier de ptisanne ordinaire, ou d'eau d'orge, où

autre decoction approprié selon l'aduis du medecin, passez, & exprimez les mediocremẽt. Dans ce qui sera passé, ferez ensemble trẽper toute la nuict en vn lieu mediocrement chault le pois de deux escus de bon agaric raspé, ou coupé en petits morceaux, auec vn petit de zingembre, & le pois d'vn escu & demy de bonne r'heubarbe aussi mise en petits morceaux. Le matin venu faictes vn peu bouillir lesdits medicamens que passerez, & exprimerez mediocrement par l'estamine ou linge blanc, & dedãs ce qui sera passé, dissoudrez vne once de sirop de roses passes, & sera la medecine que l'on prendra du grand matin à ieun, trois heures auant le bouillon maigre, gardãt la chambre. *Cette medecine coustera 15. sols.*

Medecine laxatiue faicte auec decoctiõ de racines, herbes, &c. Sené, Casse, rheubarbe, & Sirop de roses passes.

PRenez deux ou trois racines de chicoree sauuage, ratissez les, &

oſtez la corde qui eſt dedans. Prenez auſſi deux ou trois racines d'ozeille, que preparerez de meſme façon, cinq ou ſix baſtons de racines de chiendan, ratiſſés & concaſſés, le pois de trois eſcus de requeliſſe preparée.

Prenez auſſi de l'agrimoine, betoine, ſcolopandre, bugloſſe, bourrache, ozeille, pourpier, laictue, de chacune demie poignée, vous y pouuez auſſi adiouſter des ſemences & fleurs, eſpluchez, & nettoyez bien leſdites herbes, & fleurs, lauez le tout dans belle eau, & les faictes bouillir à perfection dans vn pot de terre verniſſé, ou autre vaiſſeau propre auec ſuffiſante quantité d'eau de riuiere, ou autre bonne eau. Mettant premierement bouillir les racines, puis les herbes, en fin les fleurs & requeliſſe. En apres prenez ſuffiſante quantité de ladicte decoction coulée pour faire la medecine ſuiuante.

Prenez demie once de bon ſené, le poids de deux eſcus de graine de fenoil verd, ou anis verd : mettez les

les dans vne escuelle ; mettez aussi quant & quant la mouëlle & les pepins mondez d'vn demy quarteron de casse en baston, & aussi le pois d'vn escu, ou escu & demy de bonne rheubarbe taillée en petits morceaux. Cela faict versez dessus lesdits medicamens autant de ladite decoction bouillante qu'il en sera de besoin pour les faire tremper & infuser. Couurez ladite escuelle, la mettãt au coin de la cheminée, ou autre lieu moyennemẽt chaud. Le lendemain matin vous ferez vn peu bouillir lesdits medicamens sur vn rechaut, & les passerez par l'estamine, ou linge, les exprimant mediocrement. Et dedãs ce qui sera passé delayerez vne once de sirop de roses paslés. Voilà la medecine faicte, que prendrez aussi tost qu'elle sera refroidie, gardant le regime cy dessus ordonné.

Cete medecine coustera 21. sols.

Maniere plus facile pour faire ladite medecine.

PRenez ledit sené, & fenoil, faictes les bouillir dans suffisante

quantité de ladite decoction, ou les faictes infuser l'espace de trois ou quatre heures dans ladite decoction chaude en quelque lieu vn peu chaud, puis les coulerez, & experimentez cõme dict est, & dedãs ce qui aura esté passé & exprimé, ferez infuser toute la nuict ladite casse & rheubarbe, puis les passerez, & exprimerez au matin: & dedans ce qui aura esté passé, dissoudrez ledit sirop de roses pasles.

Notez. On peut faire seruir le marc desdits medicamens pour vn clystere qui sera fort bon, faisant bouillir ledit marc auec telle decoction de clystere que le medecin vous dira puis le passerez & esteindrez, & dans ce qui sera passé delayerez miel, succre rouge, beurre, ou autre chose propre.

Notez. Ceste medecine cy dessus ordonnée vaut autant que s'il y entroit du catholicon double, ou sirop de chicorée composé auec rheubarbe.

Notez. Notez aussi que si n'auez la commo

modité d'auoir,ou d'aprester lesdites racines, herbes, semences, & fleurs, pour faire la susdite medecine, vous prendrez de l'eau d'orge, ou de la ptisane ordinaire, ou autre decoction, comme le medecin le trouuera bon estre.

Maniere de preparer bol de casse.

PRenez vn quarterõ & demy de bonne casse de leuant en bastõ, mondez, & passez la sur la fumé de la decoction de graine d'anis verd: ce qui se fera de telle façon. Prenez demie once de graine d'anis verd, faictes la bouillir dans vn poësson vn ou deux boüillons auec vn demy septier d'eau, apres versez le tout dans vne escuelle, mettant dessus le sac à monder & passer la casse, sur lequel la mouelle & pepins d'icelle seront passez, vous recueillerez auec vne cuillier ladite mouelle de casse, & en ferez mourceaux que prẽdrez en forme de pruneaux, sinapisez & couuerts de succre fin en poudre, ou enuelopez dans du pain à chanter, ou oublies

Ce bol de casse coustera 20. sols.

blies mouillées dans de l'eau seule ou eau vinée. Vn quart d'heure, ou demie heure, apres vous prendrez vn bouillon maigre, ou vn premier bouillō de chair peu salé, ou le boüillon sené qui ensuit.

Ce bouillon coustera 18. deniers. Le soir auparauant vous mettrez tremper toute la nuict le pois d'vn escu & demy, ou deux escus de bon sené auec le pois de demy escu de graine de fenoil verd, dans deux ou trois cuillerees d'eau, & autant de ius de citron.

Le lendemain matin vous passerez par vn linge, & exprimerez doucement ledit sené, & ce qui sera passé, vous le dissoudrez dans vn des bouillons susdits. Trois heures apres on desieunera, gardant la chambre ledit iour.

On peut mesler auec ladite mouëlle de casse le pois d'vn escu de bonne rheubarbe mise en poudre, auec le conseil du medecin.

Notez que l'on monde la casse sur la fumée de graine d'anis, & au de

defaut d'yceluy de fenoil verd, parce qu'estant flatueuse, elle engendre des trenchees & coliques, mesmes elle enuoye des vapeurs au cerueau, qui excitent quelquesfois mal de teste à ceux qui y sont subjects.

Bol de casse pour purger & refraichir les reins.

VOus morderez & passerez vn quarteron & demy de bonne casse en baston (comme a esté dict) meslez auec ladite moüelle de casse le pois d'vn escu de poudre de requelisse, puis en ferez morceaux que prendrez l'vn apres l'autre dãs vne cuillier, & demie heure apres prendrez vn des boüillons susdits, dans lequel dissoudrez le ius d'vn bon limon. *Ce bol de casse coustera 20. sols.*

Bol de casse auec terbenthine pour Gonorrhee.

PRenez la moüelle d'vn quarteron & demy de bonne casse en baston, auec icelle meslez auec le bout d'vn cousteau, ou espatule de bois, le pois d'vn escu, ou de deux escus *Ledit bol coustera 20. sols.*

escus de bõne terebenthine de Venise non lauee,& en ferez des morceaux que prendrez enuelopez dãs des oublies, comme a esté dict. Demie heure apres prẽdrez vn bouillon maigre alteré auec herbes, racines aperitiues,&refrigeritiues, dãs lequel on exprimera le ius d'vn bõ citron ou limon.

Maniere de faire vomitoires.

Notez. NOtez que le propre temps d'vser de vomitoires seurement,& à l'aise, est quãd l'estomac est plein de viandes, c'est à dire apres auoir mangé; celà facilitant grandement la difficulté du vomissement,& purgeant mieux lesdites viandes amenãt quant & soy les humeurs mauuais qui sont au fons de l'estomac.

Vomitoire commun.

Ce vomitoire coustera 18. den. PRenez douze cuillerees d'eau tiede, & trois ou quatre cuillerees d'huile d'olif, ou vne ou deux ondes de beurre frais fondu, meslez les,& les beuuez, mettant quelque temps apres le doigt en la bouche

che en cas que ledit vomitoire demeuraſt trop long-temps à operer.

Autre vomitoire.

PRenez trois ou quatre raues ou reſforts, bien nettoyez, & concaſſez, demie once de ſemence de maulues auſſi concaſſees, faictes les bouillir dans chopine d'eau, qui reuienne à vn demy ſeptier coulé, dãs lequel meſlerez huile, ou beurre frais fondu, & en vſez. *Ce vomitoire couſtera 2. ſ.*

Vomitoire plus fort.

PRenez ſept ou huict fueilles de cabaret vertes, pilez les dans vn mortier, & tirez en le ſuc ; lequel meſlerez auec deux ou trois fois autant de vin blanc, ou eau d'orge, & le beuuez tiede. *Ce vomitoire couſtera 1.*

Autre vomitoire.

PRenez demy once de la racine dudit cabaret appellé azarum, nettoyee & concaſſee, faictes la bouillir dans vne chopine d'eau d'orge qui reuienne à vn demy ſeptier, puis y adiouſtez huile ou beurre frais, comme a eſté dict, faictes *Ce vomitoire couſtera 2.*

faictes vomitoire.

Maniere de faire Masticatoires.

Ce masticatoire coustera six den.

LE plus ordinaire, & plus facile de tous, est de prendre du mastic entier, maschez-le, & à mesure que la pituite tombera du cerueau en la bouche, la faudra cracher: cela se doit faire au matin à ieun.

Autre Masticatoire.

Ce masticatoire coustera 3. sols.

INcorporez ledit mastic auec de la cire fonduë, & tant soit peu d'huile auec poiure, piretre, & staphisacre, puluerisez, & faites en pilules, prenant vne d'icelles la maschant, comme a esté dict, pour attirer plus amplement les humiditez du cerueau.

Autre Masticatoire.

Ce masticatoire 3. sols.

PRenez poiure, & piretre, de chacune le pois d'vn escu & demy mettez les en poudre, & les incorporez auec bon miel, & en faites morceau de la grosseur d'vne febue, lesquels ferez seicher à l'ombre, & quand ils seront secs, en prendrez, & vserez comme dessus.

Maniere de faire Gargarismes.

PRenez ptisane ordinaire cy-dessus descrite, lauez en, & gargarisez la bouche, & la gorge tiedement, y meslant si vous voulez auec vn demy septier, vne once de bon miel.

Ce gargarisme coustera 1. sol.

Autre Gargarisme.

PRenez vne chopine d'eau d'orge, auec icelle meslez ce qu'il faudra de bon vinaigre, cõme deux ou trois cuillerees pour le faire en forme d'oxicrat, & en vsez.

Ce gargarisme coustera 1. sol.

Autre Gargarisme.

PRenez vne poignee d'orge bien espluchee & lauee, agrimoine, plantain, roses de Prouins seiches ou nouuelles de chascune vne poignee, nettoyez aussi lesdites herbes & les lauez, puis faictes bouillir auec vne pinte d'eau, ayant premierement mis lorge seule bouillir deux ou trois bouillons auant les herbes, que la decoctiõ reuienne à vne chopine coulee, dans laquelle delayerez cinq ou six cuillerees de bon miel, ou autant de si-

Ce gargarisme coustera 3. sols.

rop de meures,& en vsez.

Gargarisme adoucissant la bouche & la gorge.

Ce gargarisme coustera 2. sols.

PRenez vingt cinq ou trente amandes douces pelees, pilez, & broyez les dans vn mortier de marbre, ou de bois, y versant petit à petit, en les broyant vn bon demy septier d'eau chaude, les laissant apres tremper sur les cendres chaudes dans vne escuelle l'espace d'vne demie heure, puis passez les par vn linge bien blanc, & delié, en exprimant mediocrement lesdites amandes, laissant par apres refroidir ce qui aura esté passé pour en vser. Vous y pourrez si vous voulez (pour rendre ledit gargarisme plus agreable) adiouster du succre.

Maniere de faire & preparer emulsions.

Emulsions pour rafraischir les reins, & pour l'ardeur d'vrine.

PRenez deux onces d'amandes douces pelées, puis les mettez dãs vn mortier de marbre, lesquel

quelles pilerez, & broyerez bien auec vn pilon de bois, y adiouſtant encores demie once de chacune des quatre groſſes ſemences froides mõdees, que pilerez, & broyerez auſſi auec, en verſant petit à petit du laict clair, ou ptiſane, ou eau d'orge chaude, iuſques à la quantité de trois demy ſeptiers, puis paſſerez le tout par l'eſtamine, ou linge blanc & delié, & l'exprimerez. Dedans ce qui aura eſté paſſé, diſſoudrez quatre onces de ſuccre fin, & deux onces de ius de limons, & ſera l'emulſion faicte, que prendrez en trois priſes, trois heures apres manger, & deux heures auãt. Que ſi l'ardeur d'vrine, & chaleur des reins eſtoyent ſi grandes, vous pilerez, & broyerez auec leſdites amandes & ſemẽces, & demie once de ſemence de pauot blanc.

Chaque priſe couſtera 3 ſ.

Maniere de faire laict d'amandes.

PRenez deux onces d'amandes douces pelees, broyez les tresbien dans vn mortier de marbre

Ce laict d'amãde coustera 4. sols.

auec pilon de bois, les arrousant peu à peu en les broyant auec eau bouillie iusques à vne chopine, puis passez le tout par vn linge blãc & delié, exprimez fort lesdites amandes, puis mettez ce qui sera passé dãs vn petit pot de terre vernissé, auec deux onces de sucre fin, & deux ou trois grains de sel, si l'on veut pour luy donner goust meilleur, le faisant puis apres bouillir à petit feu clair, & sans fumees, le remuant tousiours auec vne cuilliere l'espace d'vne demie heure ou enuiron, que ledit laict d'amande ne soit ny trop espais, ny trop clair; retirez le du feu, & le versez dans vne escuelle, le prenant à l'heure du dormir, qui sera sur les neuf à dix heures du soir.

Il y en a qui au lieu d'eau commune vsent d'eau d'orge ou ptisane; mais il semble qu'elle rendent le laict d'amande roux, qui pourroit estre desagreable à vne personne delicate.

Il y en a aussi qui broyent, & pilent

lent auec lesdites amãdes vne mie de pain blanc pour le rendre plus blanc & nourrissant, ce que l'on peut faire.

Aussi aux grandes chaleurs de reins, ou pour exciter le dormir, on pilera auec les susdites amandes le pois de trois escus ou dauantage de semence de pauot blanc: mais que ce soit auec conseil. *Notez.*

Maniere de faire orge mondé.

PRenez deux onces d'orge mondé, faictes le bouillir auec trois chopines d'eau dans vn pot de terre vernissé à petit feu clair l'espace de trois ou quatre heures (car alors ledit orge sera creué) qu'il ne demeure qu'vne bonne escuelee de decoction que coulerez par vn linge blanc sans exprimer ledit orge. En apres prenez dix ou douze amandes douces pelees, pilez les dans vn mortier de marbre, y versant petit à petit ladite decoction chaude, puis repassez par ledit linge les exprimant mediocrement, & ce qui sera exprimé le remettrez

dans le pot de terre, auec vn bon morceau de succre, le faisant bouillir vn bouillon, le donnant à prẽdre sur les nœuf à dix heures du soir.

Ces orge mondé coustera 4. sol.

Quelques vns expriment fort ledit orge cuit, les autres ne l'expriment point, comme a esté dict.

Maniere de faire tablettes de succre rosat.

PRenez demie liure de bon succre bien blanc, & fin, quatre onces ou moins si faire se peut d'eau rose, mettez le tout dãs vn poeslon, & faictes cuire à petit feu & clair en consistance deuë, laquelle consistãce vous cognoistrez alors qu'en en leuant vn peu auec l'espatule, il se faict vn filet delié, le quel retombant dans le poeslon qu'aurez tiré du feu, il demeure de mesme consistance sur la superficie de ladite cuisson, & si peu qu'il en restera tenant à l'espatule se congelera. Cela faict, laissez le refroidir vn petit, puis iettez le sur le marbre ou table bien polie, sur laquelle vous aurez saupoudré vn peu de farine d'amidon,

don,par vn linge bien blanc, & delié,& clair,& fermerez lesdites tablettes.

Maniere de faire frontal, ou bandeau rafaichissant, & pour reposer.

PRenez roses de Prouins seiches ou nouuelles, ou celles des pains de roses distilées, qui n'auront point esté bruslees, vne bonne poignee. Mettez la dans le mortier auec vne cuilleree ou deux d'oxicrat tiede : broyez le tout ensemble, que toute la mixtion soit humide, puis la mettez entre deux linges, & en faites frontal, que poserez tiede sur le front & les temples à l'heure du dormir, ou en autre temps selon l'aduis du medecin, & s'il y a des laictues fraiches ou pourpier, on en meslera vne demie poignee que broyerez auec lesdites roses. *Ce frontal, ou bandeau coustera ... so. ou 18. den.*

Autre bandeau pour le mesme.

Ou prenez vn pain de roses coupez en auec des cizeaux vn morceau du moins bruslé, à la largeur & longueur d'vn bandeau qui s'estende *Ce bandeau coustera. 2. f.*

ſtende ſur le front & les temples: Faictes le tremper dans vn plat ſur cendres chaudes, auec enuiron ſa moictié ou plus d'vn demy ſeptier d'oxicrat: En aprés mettez le entre deux linges blancs, & l'appliquez comme a eſté dict.

Autre bandeau pour le meſme.

Ce bandeau couſtera 1. ſol.

Ou, frotez le frōt & les temples auec l'onguent appellé *Populeum*, quelque eſpace de tēps, puis mettez par deſſus le bandeau cy deſſus ordonné, vn linge en double trēpé dans l'oxicrat tiede, lequel linge vous exprimerez deuant que de l'appliquer. La maniere de faire l'oxicrat ſera deſcrite maintenant.

Maniere de faire l'oxicrat.

L'Oxicrat eſt composé de vinaigre n'eſt pas touſiours de vinaigre n'eſt pas touſiours de meſme force, car il y en a de bien fort, de foible, & de mediocre: C'eſt pourquoy il eſt difficile de preſcrire iuſtement la quantité du vinaigre é l'eau, ioinct auſſi que les parties du corps & les maladies ſont

ſont quelquesfois diſſemblables, ſur leſquelles il faut vſer dudit remede plus fort,ou plus foible:mais ordinairement on fait l'oxicrat de telle façon. Meſlant ſur ſix parts d'eau vne partie de vinaigre commun : les autres meſtent autant de vinaigre auec l'eau qu'il ſe puiſſe boire,ne laiſſant aucune exceſſiue ſaueur acre à la bouche & à la gorge,ce qui me ſemble le meilleur.

Maniere de faire l'Oxirrhodin.

PRenez quatre cuillerees de bône huile roſat, deux cuillerees d'eauë roſe,& vne cuillerée de bon vinaigre,meſlez le tout enſemble, voila l'oxirrhodin faict. Et quand vous en voudrez vſer, mettez le chauffer dans vne eſcuelle, & en frottez tiede la partie., appoſant par deſſus vn linge ſec ou trempé dans ledit oxirrhodin,ou oxicrat.

Cet oxirrhodin couſtera 4. ſols.

Autre oxirrhodin.

Prenez trois onces, c'eſt à dire ſix cuillerées d'huile roſat, & vne demie once,c'eſt à dire vne cuillerée de bon vinaigre,meſlez les en-

ſemble pour en vſer comme de ſus.

Maniere de faire Hydreleum.

LEdict Hydreleum le faict meſlant auec ſix parties d'eau,vne d'huile.

Maniere de faire Epitemes.

Epitheme rafraichiſſant les parties intemperies de chaleur.

Cet epitheme couſtera 6. den. au plus.

PRENEZ vne chopine d'oxicrat cy deſſus eſcrit, mettez le chauffer ſur vn rechaut mediocremēt, puis trempez dedans des linges en double,& les ayant exprimez, les appliquerez tiedes ſur les parties intemperées, y eſtandant par deſſus vn autre linge ſec en double, de peur moüiller la chemiſe ou linceux; rechangeant leſdits linges,& en remettāt d'autres trempez dans ledit oxicrat quand ils ſe commenceront à ſeicher

cher ou refroidir.

Cete maniere d'epitheme est de peu de frais ; mais il est de grande efficace, comme l'on voit tous les iours par experience, estant meilleur, & plus naturel que les epithemes faicts auec eau distilles, lesquelles ont encores de la chaleur en soy) & poudres qui sont de nulle efficace, & qui coustent bien cher.

Epitheme pour mettre sur la region du cœur aux fieures pourprées, malignes, & pestiferées.

PRenez de l'escorce de citrõ nouuelle, ou seiche, coupez la en petits morceaux, la faisant tremper vne ou deux heures dans vne chopine d'eau rose sur les cendres vn peu chaudes, puis passez par vn linge blanc, & dedans ce qui sera passé meslerez le ius d'vn citron ou limon, & sera l'epitheme faict, duquel la region du cœur sera fomẽtée tiedemẽt trois fois le iour, auec linges doubles trempez en iceluy, les y renouuellant souuent.

Cet epitheme, auec theriaque coustera 16. sols.

Si dedans ledit epitheme, vous y voulez delayer le pois d'vn escu, ou de deux escus de bonne theriaque, il sera tres-excellent.

Autre epitheme pour le mesme.

Prenez deux poignéez de l'herbe dicte la royne des prez, autant de scabieuse, autant de l'herbe morsus diaboli, semence de citrõ, chardon benist, d'ozeille concassee, de chacune vne demie once. Nettoyez & lauez lesdictes herbes, & les mettez boüillir dans vne pinte de bonne eauë, y adioustant vn peu apres lesdites semẽces, qui reuiennẽt à vne bonne chopine coulee, dans laquelle refroidie dissoudrez le ius d'vn bon limon, & deux ou trois cuillerees de vinaigre rosat, & ledit theriaque; & sera l'epitheme fait, duquel vous vserez comme dessus.

Cet epitheme coustera 10. sols.

Epitheme pour les intemperies froides du cœur.

PRenez bon vin odoriferant cõme de celuy d'Orleans, ou de Bourgongne, ou autre bon vin, vn demy

Cet epitheme coustera 2. sols. 6. den.

demy ſeptier ou dauantage, faites le chauffer,& eſtant chaud, trempez petits linges deliés en deux ou trois doubles,leſquels vous appliquerez ſur la region du cœur,les rechangeant quand ils commenceront à refroidir.

On peut vſer d'eau de vie au lieu du vin, mais auec l'aduis du Medecin.

Maniere de faire ſternutatoires.

PRenez vn peu d'helebore blanc ou euphorbe mis en poudre, ſoufflés en vn petit dans les narines auec vn petit tuyau de plume. *faire ſternutatoire couſtera 2. deniers.*

Maniere de faire fumées ou parfums.

Parfum excellent pour donner bonne odeur en vne chambre & contre le mauuais air.

PRenez ſix cuillerees de bõne eauë roſe,dix ou douxe clouds de girofle concaſſez, & trois

ou quatre petits morceaux d'escorce de citron ou d'orange : mettez tout ensemble dans vne escuelle sur vn rechaut, dans lequel ait esté mis vn petit de feu, & le mettez au mitan de la chambre, ou autre lieu que desirerez parfumer, il s'esleuera vne vapeur fort agreable qui parfumera le lieu, & en chassera le mauuais air.

Ce parfum coustera 3 s.

Autre parfum.

Prenez sept ou huict cuillerées de vinaigre rosat, ou autre bon vinaigre, quatre ou cinq morceaux de pelure de citrõ, douze ou quinze clouz de girofle concassez: mettez le tout dans vn plat sur vn rechaut comme dessus.

Ce parfum coustera 18. deniers.

Ce dernier parfum n'est pas si odoriferant que le premier, mais toutesfois il est fort bon.

Notez.

Notez qu'il ne faut faire boüillir lesdites compositions, ains seulement mettre sur autant de feu qu'il sera necessaire pour resoudre la liqueur doucement en vapeur.

Notez.

On faict pareillement pour di-

uerses

uerses maladies, diuerses sortes de fumées & parfums : Sçauoir est de decoctions de racines, herbes, fleurs, semences, &c. de gommes, sucs, & autres, lesquels quand ils seront necessaires, le medecin vous les enseignera à faire auec grande facilité, & peu de frais.

Maniere de preparer fomentations, & sachets.

Fomentation pour la pleuresie.

PRENEZ maulues, guimaulues, parietaire, sauge, violiers de Mars, fleurs de camomille, melilot, de chacun vne poignée ; netoyez lesdites herbes & fleurs, & les lauez, puis les hachez & faictes bouillir dans vn pot de terre ou chauderon, auec suffisante quantité d'eau : sur la fin de la decoction vous y adiousterez vn demy septier de bon vin blanc subtil, en apres passez le tout, & l'exprimez, mettant ladite decoction coulée dans vn pot de terre, & dans icelle moyennement chaude trempereé

Cette fomentation coustera six sol.

rez vne esponge, ou linge en double, duquel vous fomenterez la partie malade. Puis l'ayant exprimée l'appliquerez chaude sur ladite partie là renouuelant quand commencera à ce refroidir.

Sachets pour le mesme.

Ces deux sachets cousteröt 7. sols.

Prenez lesdites herbes, & fleurs hachees, adioustant auec: si vous voulez, vne once de semence de lin, & autant de fenugrec conquassez, & enfermez dans deux sachets de vieille toile blanche, & nette de la largeur & longueur que le Medecin aduisera, lesquels contrepointerez auec fil, & les ferez bouillir dans du lait, ou de l'eau, puis ayant fomenté ladite partie auec ladite decoction, en appliquerez vn d'iceux chaut & exprimé sur la partie dolente, le renouuelant de l'autre quand il commencera a refroidir.

Ces deux sachets cousteröt 3. sols.

Sachet pour la douleur d'estomach.

PRenez vne poignee d'absinte ou dauantage hachee en petits morceaux, autant de roses de Prouins,

uins, enfermez les dans deux petits sachets contrepointez, les faisant bouïllir ou dans l'eau, ou gros vin, ou oxicrat, comme le medecin verra bon estre, & les appliquez chauds l'vn apres l'autre.

Maniere de faire cataplasmes.

Cataplasme pour les aposthemes, & tumeurs.

PRENEZ trois ou quatre poignees d'ozeille ronde, ou longue, ostez en toutes les queuës, puis enuelopez les dans vne feüille de choux rouge, ou porree, faites la cuire sous les cendres chaudes, & estant cuite la tirerez, la mettant dans vne escuelle, ou mortier, la broyant auec pilon, y faisant puis apres fondre auec, vn morceau de beurre frais, ou sein d'ou, & voila le cataplame faict. Et pour en vser.

Ce cataplasme qui est, excellent coustera 2. ou 3. s.

Prenez vne partie dudit cataplaſme chault, l'eſtendrez ſur du linge, & l'appliquerez ſur la tumeur, ſoit charbon, apoſteme peſtilentiel, ou commun.

Notez. Ledit cataplame ramolit, ſuppure, reſoult, bref eſt de peu de couſt, mais ſon operation en eſt excellente : on le rechangera deux fois le iour, c'eſt à ſçauoir au matin, & au ſoir.

Notez. Si aux charbons, boſſes, & malignes tumeurs vous y voulez meſler de bonne theriaque, vous le rendrez extremement propre.

Cataplaſme remolitif.

Cette medecine couſtera 7 ſ. PRenez mauues, guimauues, auec leurs racines, abſinte, parietaire, violiers de Mars, fleurs de camomille, & melilot de chacun vne poignée, vn oignon de lis, ſemence de lin, & fenugrec de chacune vne once, netoyez, & lauez les herbes & racines, & concaſſez les ſemences, comme auſſi l'oignon de lys. Mettez les boüillir das deux pintes d'eau, plus ou moins iuſques à ce

à ce que le tout ſoit bien esbouilly: puis paſſerez la decoction par vn ſaz, leſdits ingrediens reſtans deſſus, leſquels eſcacherez & paſſerez, comme l'on faict la caſſe pour en tirer la mouelle, laquelle tirée ferez fondre auec icelle vn morceau de beurre frais, ou ſein de pourceau, ou huile commun, & ſera le cataplaſme faict.

Que ſi deſirez adiouſter audit cataplaſme des farines d'orge, ou de froument, ou autre, faudra prendre la quantité que vous voudrez, laquelle delayrez auec la decoction deſdits medicaments & ferez comme vne boullie, que meſlerez auec ladite mouelle, y adiouſtant apres leſdites graiſſes ou huile.

Cataplaſme appellé le cataplaſme pour les gangrenes, & charbons peſtiferez. *Ce cataplaſme couſtera 3. ſols.*

PRenez beurre frais, ou huile d'olif, vne once, autant de bon miel, vn iaune d'œuf, & vn peu de farine de ſeigle, ou froument, faites premierement fondre le beur-

re ou chauffer l'huyle, puis y delayerez le iaune d'œuf, & miel, & en fin la farine, & sera le cataplasme, duquel vserez auec conseil du medecin.

Maniere de faire liniment.

Ce linimēt coustera 2. s. PRenez beurre frais vne once, canelle, ou noix muscade en poudre le poids d'vn escu, faites fondre le beurre dans vne escuelle, puis meslez ladite poudre, & sera le liniment fait.

Autre liniment faict.

Ou Prenez huile rosat deux onces, le poix d'vn escu, de canelle & autant de clou de girofle mis en poudre, meslez les ensemble comme a esté dict.

Notez. Si desdits linimens vous en voulez faire vnguens, il faudra faire fondre auec ledit beurre ou huile vn petit morceau de cire.

Vnguent excellent pour la brusture d'vne bonne & charitable damoiselle demeurant aux faux-bourgs de sainct Germain des Prez.

Prenez

PRenez pour vn sol de cire neufue mise en petits morceaux, pour vn sol d'huile d'olif, faites fõdre la cire auec l'huile puis tirez les hors du feu, & meslez auec deux iaunes d'œufs durcis sous les cendres chaudes, & bien esmiez, batte le tout ensemble quelque temps, il viendra en vnguent. *Cet vnguent coustera 3. sols.*

Pour en vser prenez vn peu dudit vnguent froid, estendez-le sur du linge lequel n'en sera seulement que doré (car il n'en faut que bien peu (& l'appliquez sur la partie bruslee, & en peu de temps la douleur sera appaisee, & continuant, & rechangeant deux fois le iour, guerit sans laisser cicatrice aucune.

Ladite damoiselle en a tousiours chez soy de prest, & en donne gratuitement à ceux qui luy en viennent demander.

Maniere de faire cerat rafraichissant.

PRenez vne once de cire blanche, & quatre onces d'huyle d'olif, faictes fondre la cire decou- *Ce cerat coustera 8. sols.*

pée en petits morceaux auec l'huile, puis les laissez refroidir, en apres lauez les, & battez plusieurs fois comme douze ou quinze fois auec eau belle & claire, en rechangeant tousiours d'eau nouuelle au prix que vous ietterez l'autre, iusques à ce que ledit vnguent deuienne blanc comme neige, puis apres lauez le encore trois ou quatre fois auec eau rose, pour luy donner bon odeur, & le mettez dans vn pot de terre, ou autre vaisseau conuenable, y mettant auec de l'eau rose, afin qu'il soit plus rafaichissant, & de plus agreable odeur.

Maniere de faire Colyre.

Colyre pour la gratelle prurigineuse des paupieres.

Ce colyre coustera 2. sols. 1. d.

PRenez trois cuillerees de vin blanc, & autant d'eau, le pois d'vn

d'vn escu d'aloës hepatique mis en poudre, meslez le tout, & ferez colyre, dans lequel tiede tremperez linges deliez & doux, desquels vous estuuerez le mal, y laissant par apres dessus ledit linge en double trempé.

Colyre pour la douleur des yeux.

PRenez la grosseur d'vne petite febve de couperose que mettrez en poudre dans deux ou trois cuillerees d'eau claire, en vne petite sauciere: ladite couperose estant fonduë, vous vserez de ladite eau de telle façon.

Ce colyre coustera 2. den. au plus.

Prenez de ceste eau auec le bout du doigt, & en mettez dedans le grand canthus de l'œil deux ou trois goutes, deux ou trois fois le iour, clignotant alors vn peu l'œil pour faire que ladite eau s'espande par tout l'œil.

Colyre refrigeratif, & corroboratif au commencement d'vne fluxion.

Ce colyre coustera 3. sols.

PRenez eau de plantain, & eau rose, de chacune trois ou quatre cuillerees, le blanc d'vn œuf fraiz, meslez & agitez les ensemble dans vn plat, & sera le colyre faict, dans lequel tiede tremperez linges deliez en double ou simple, que poserez tant sur l'œil malade, que sur le front & à l'entour du mesme costé.

Vous pouuez aussi vser de ladite eau de plantin seule, ou de ladite eau rose aussi seule, ou des deux meslees ensemble tiedes faisant comme dessus.

Maniere de faire vesicatoires.

Chaque emplastre coustera 1. d.

PRenez mouches cantharides le poids d'vn escu, ou demy escu, mettez les en poudre dans vn mortier, puis meslez ladite poudre auec suffisante quantité de l'onguent appellé Basilicon, qu'il reuienne à consistance de cerat pour en vser.

Prenez vn peu de ladite confe-ction,

ction, & l'estendez sur vn peu de toile, ou morceau de taffetas, & en faictes emplastres que poserez sur la partie selon l'aduis du Medecin.

Autre vesicatoire.

Prenez le poids d'vn escu desdites mouches en poudre, incorporez les auec le pois de trois ou quatre escus de bon leuain en vn mortier, y adioustant vne demie cuilleree de bon vinaigre, & en vsez comme a esté dict. *Chaque emplastre coustera vn denier.*

Autre vesicatoire.

Prenez le pois d'vn escu de bonne moustarde, le pois aussi d'vn escu de cantharides, mettez le tout en poudre, laquelle meslerez dans vn mortier auec demie once de bon leuain, & vne cuilleree de bon vinaigre, & en vsez comme dessus. *A vn d. l'emp.*

Des lauemens des pieds & iambes.

Maniere de faire lauement des pieds & iambes pour exciter le dormir.

Ce lauemēt consistera 3. ou 4. f. PRenez huict ou dix laictues ou dauantage, ou cinq ou six poignees de fueilles de vigne, ou cinq ou six testes de pauot, faictes les boüillir dans vn moyen chaudron auec suffisante quantité d'eau, puis ayant bouilli deux ou trois bouillons, versérez le tout dans vne grande terrine, & on lauera les pieds & iambes de cette decoctiõ tiede l'espace d'vn bon quart d'heure, ou demie heure, commençant le lauement auec lesdits ingrediens du haut des iambes en bas. Apres on enuelopera lesdites iambes & pieds auec vn linge vn peu chaut sans les essuyer, remettant le malade dans le lict pour reposer, laissant lesdites

parties enueloppees comme dit est.

Des bains.

CHacun sçait maintenant cõme on prepare les bains d'eau tiede, & les demy bains : partant ie n'en parleray point. Seulement diray-ie que pour la guerison d'aucunes maladies, les medecins ordonnent quelquesfois faire boüillir racines, herbes, semences fleurs, & autres choses mettant lesdits ingrediens dans vn grand chauderon plein d'eau, & quãd ils seront boüillis, & on verse & la decoction, & lesdits medicamens dans ledit bain preparé.

Touchant les bains secs, ou estuues seiches pour exciter les sueurs. Il y a plusieurs personnes en cette ville de Paris que les preparent en leur maison auec grande commodité. Partant ceux qui auront besoin, apres auoir consulté le medecin, les iront trouuer.



PRESERVATIF ASSEVRE' CONTRE la Peste.



E vous donne le plus esgal preseruatif au milieu des extremitez, des quatre qualitez que faire se peut, afin qu'il profite à tous, & ne nuise à aucun. Qui est celuy qui est composé & preparé à nos escoles de Medecine, cette annee pour la contagion presente, par le iugement de toute la faculté assemblee à cet effect. Il ne couste que dix sols l'once, & n'en doit-on prendre que le poids d'vn escu pour les grandes personnes, & le poids d'vn demy escu pour les petis, quarante grains pour les mediocres. On le prend au

matin à ieun vne heure auant manger, ou dans vne cuillier beuuant par dessus vn plein verre d'oxicra, ou d'eau auec quatre cuillerees de vin,ou dissoulr auec ledit vin trempé ou oxicrat.

Quand vous aurez crainte d'auoir receu quelque mauuaise haleine pestilente, vous aurez alors recours à vingt ou trente grains de bonne theriaque dissous dans ledit oxicrat,ou vin trempé.

Le grain de theriaque coustera vn den.

FIN.

TABLE DE CE QVI EST CONTENV EN CE PETIT liuret.

L'Epistre liminaire declarant le profit & vtilité du contenu en ce petit liuret. fol. 3
Maniere de faire clysteres, pag. 1.
Maniere de preparer suppositoires. p. 7.
Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez, & neantmoins ne veulent vser de clysteres, ou suppositoires, pag 8.
Maniere de faire iniections. pag. 11.
Maniere de faire pessaires. pag. 12.
Maniere de faire ptisane simple pour le boire ordinaire. pag. 13.
Maniere de faire eau d'orge. pag. 14.
Maniere de prendre le besaart, & ce que couste le grain. pag. 15.
Maniere de faire hydromel simple & composé. pag. 16.
Maniere de faire ptisanes laxatiues. p. 17.
Maniere de faire eau de casse. pag. 21.
Bouïllon de sené purgatif. pag. 22.
Maniere de faire & preparer medecines

ſiratiues de diuerſes façons, & à peu de frais.
Maniere de faire bol de caſſe. pag. 2.
Maniere de faire vomitoires. pag. 32.
Maniere de faire maſticatoires. pag. 34.
Maniere de faire gargariſmes. pag. 35.
Maniere de faire emulſions. pag. 36.
Maniere de faire laict d'amandes. pa. 37.
Maniere de faire orge mondé. pag. 39.
Maniere de faire tablettes de ſucre roſat. pag. 40.
Maniere de faire frontal, ou bandeau rafraichiſſant, pour repoſer. pag. 41.
Maniere de faire l'oxicrat. pag. 42.
Maniere de faire l'Oxirrhodin. pag. 43.
Maniere de faire l'Hidreleum. pag. 44.
Maniere de faire Epithemes. ibid.
Maniere de faire ſternutatoires. pag. 47.
Maniere de faire fumees ou parfums. ib.
Maniere de prepaier fomentations & ſachets. pag. 49.
Maniere de faire cataplaſmes. pag. 51.
Maniere de faire linimens. pag. 54.
Vnguent excellent pour la bruſlure, d'vne bonne & charitable damoiſelle demeurant au Faulx-bourgs ſainct Germain des Prez. ibid.
Maniere de faire cerat rafraichiſſant
Maniere de faire ſolvres. pag. 56.
Maniere de faire veſicatoires. pag. 58.
Des lauemens des pieds & iambes. p. 60.
Des bains.
Preſeruatif aſſeuré contre la peſte. p. 62.
FIN.

LE *Procureur du Roy, n'empesche que le present Traicté soit imprimé par Claude Armand, dit Alphonse ce 30. Aoust. 1623.*

PVGET.

PERMISSION.

PErmis *audit Armand, d'imprimer ce traicté fait à Lyon ce 30. Aoust. 1623.*

DV SAVZAY.

TRAICTÉ DE L'APOTHICAIRIE DV MEDECIN CHARITABLE.

Enſeignant à faire en la maiſon les medicamens compoſez auec grande facilité, peu de frais, & peu de temps.

Par PHYLBERT GVIBERT, Eſcuyer, Docteur Regent en la faculté de Medecine de Paris.



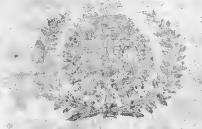
A LYON,
Chez CLAVDE ARMAND, dit ALPHONSE, en la grand ruë de l'Hoſpital aux trois Roys.

M. DC. XXVI.
AVEC PERMISSION.

TRAICTE
DE
L'APOTHICAIRIE
DV MEDECIN
CHARITABLE.

Enſeignant à faire en la maiſon les medicamens compoſez auec grande facilité, peu de frais, & peu de temps.

Par PHILIBERT GVYBERT, Eſcuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris.



A LYON,
Chez CLAVDE ARMAND, dit ALPHONSE, [illegible]
M. DC. XXVI.
AVEC PERMISSION.

AV LECTEVR

AMY LECTEVR,

Ayant mis il y a deux ans passez pour le bien public vn petit liure intitulé le MEDECIN CHARITABLE, *lequel a esté bien receu, non seulement de toute la France, mais aussi des estrangers, qui l'ont tourné en leurs langues, pour le biẽ de leurs natiõs. I'ay esté prié de rechef de plusieurs gens de qualité, de dresser vne petite Apoticairie facile à faire à peu de frais & en peu de temps, contenant les medicamens composez, necessaires pour toutes sortes de maladies Ce que i'ay faict plus volontiers, recognoissant que ledit ouurage seroit*

grandement profitable à tous, notamment aux communautez des religieux & religieuses, aux grandes familles, aux seigneurs & dames des vilages, lesquels demeurans sur les lieux, aydent charitablement à leurs pauures subiects: Aux escholiers de Medecine (car nul ne peut estre bon Medecin s'il ne sçait la Pharmacie, non seulement la theorie d'icelle, mais aussi la pratique & manufacture, à ceux qui suiuent les armees & autres.) Ces considerations m'ont porté de mettre en lumiere ce petit liure que ie vous dedie de bien bon cœur, lequel i'ay diuisé en quatre traictez. Au premier desquels ie declare les vtenciles necessaires pour seruir à ladite Apoticairie, puis la preparation des medicamens qui entrent aux compositiõs. Car l'election d'iceux s'apprend auec le temps, & à

les

à les voir & considerer, veu que le Medecin doit tousiours aßister à leur preparation & mixtion, & mesmes en prescrire la doze aux medecines selon la maladie, tempe-peramēt, la partie affectee, aage du malade, &c. afin de ne le point trōper, autrement nulle aßeurāce. Au second traitté i'enseigne la maniere de faire & preparer les syrops, tant ceux qui se font auec sucre qu'auec miel. Mais vous me direz, Vous auez descrit vn nombre grād de syrops alteratifs, ie vous respondray qu'il est vray. Or i'en ay descrit vn tel nombre pour complaire à ceux qui en sont frians, & de ses iuleps & apozemes, & s'ils desirent encores d'en sçauoir dauantage, qu'ils lisent les autheurs qui en ont escrit plantureusement.

Certainement ie vous asseure qu'vne ptisanne bien faicte, ou eau

boüillie, auec propres medicamens, non degouſtans, vne bonne gelee, vn bon conſommé, vn bon boüillon alteré auec ſimples familiers, valent mieux & ſont plus naturels que ces ſyrops, iuleps, apozemes, cõdits, tablettes, conſerues, pouldres dictes cordiales, & autres telles drogueries qui ſont vraye inuention des Arabes, leſquels ſouuentesfois font mal aux malades, & outre les deſgoutent grandement. Ie ne puis en verité que ie ne blaſme certains Medecins, leſquels eſtans appellez des malades, à chaque fois qu'ils les viſitent, employeroient volontiers vne main de papier à ordonner ces beaux remedes, & ne les auront pas viſité trois ou quatre fois, qu'on verra vne table chargee de ces marchandiſes là. Et demandez en conſcience à ces meſsieurs s'ils vſent de ces

remedes

remedes en leurs maladies, & à celles de leurs fẽmes & enfans? Ie vous puis asseurer qu'ils vous diront ingenuement que fort peu, ou point. Ie ne dis pas qu'il ne faille quelquesfois ordonner quelque syrop violat, de pauot, de limons, de blanc d'eau, de grenades, ou autre, auec ptisane, eau bouillie, ou decoction propre de simples familiers, ou auec eau distillee au Refrigeratoire, ou au Bain Marie: mais que ce soit auec iugement, & non en faire litiere, comme l'on dict en commun prouerbe; parce que la prepation des humeurs se doibt faire par bon regime de viure, comme dit Galien, ce qu'a faict Hippocrate deuant luy. En ce mesme Traicté i'ay descrit aussi la maniere de faire les Conserues. Au troisiesme ie monstre la façon de faire les

Electuaires, Tablettes, Trochisces, Pilules, Poudres dictes Cordiales, & leurs Tablettes. Au quatriesme ie descris la façon de composer les Huiles, Onguents, Emplastres: & apres ie monstre la maniere de distiler les eaux: faire eaux equiualantes à l'eau theriacale & canelle. Sçachez que i'ay faict toutes ces compositions de mes mains ne me fiant pas en chose de si grande importance à mon seruiteur, & les ay experimentees auec bon succez, comme aussi plusieurs de mes collegues. I'ay retrenché beaucoup de choses non necessaires, ains inutiles ausdictes compositions, à la mode des Grecs qui ont tous escrit que les remedes les plus simples & les moins diuersifiez sont les meilleurs. De sorte que maintenãt vous auez vne petite Apothicairie que chacun peut dresser chez soy facilement

lement à, peu de frais, & en moins de huict ou dix iours sçaurez faire toutes lesdites compositions. Car sçachant preparer deux ou trois Syrops, vn ou deux Electuaires, vous sçaurez preparer tous les autres. Receuez donc, (Amy Lecteur) ce mien labeur qui me couste prou de peine, d'estude, & d'argent, lequel gratuittement ie vous donne, vous priant d'en assister charitablement les pauures. A Dieu.

Notez qu'en tout ce liure quand ie parle de la liure, i'entens la liure de seize onces, l'once de huit dragmes ou huict gros, la dragme ou gros de septante deux grain, ou trois scrupules, la demie dragme de trente six grains, le scrupule de vingtquatre grains, le demy scrupule de douze grains.

TABLE DES TRAITTEZ ET CHAPITRES CONTENVS EN cet œuure.

TRAITTE' I.

Estat des vstenciles necessaires pour dresser ladite Apothicairie.
De la Clarification. Chap. I. 5
Maniere de clarifier les decoctions & infusions à part, sans le sucre. Chap. II. 10
Maniere de clarifier Apozemes auec Sirops. Chap. III. 11
Maniere de tirer les sucs. Ch. IV. 13
Maniere de tirer le suc des coins. Chap. V. 14
Maniere de tirer les sucs de roses rouges & pasles. Chap. VI.
Maniere de tirer le suc de grozeilles

les rouges. Chap. VII. ibid.
Maniere de tirer le suc d'espine de Vinette, ou Berberis. Ch. VIII. 15
Maniere de tirer le suc de Meures. Chap. IX. 16
Maniere de tirer le suc de Cerises. Chap. X. ibid.
Maniere de tirer le suc de Grenades. Chap. XI ibid.
Maniere de tirer les sucs des citrons & des limons. Chap. XII. 17.
Maniere de clarifier les susdicts sucs. Chap. XIII. 18
Maniere de tirer le suc d. s pommes & le clarifier. Chap. XIV. 20
Maniere de cuire le succre en consistence pour faire Tablettes de succre rosat. Chap. XV. 21
Maniere de cuire le succre ou cassons, faire Tablettes auec pouldre. Chap. XVI. 22
Maniere de cuire le succre & miel en consistence pour faire & lier les electuaires mols. Chapitre XVII. 24
Des

Des infusions pour faire les syrops. Chap. XVIII. 26
Marque de la cuisson des syrops. Chap. XIX. 27
Pour remedier aux syrops trop cuits, ou trop peu & candits. Chap. XX. 29
Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'electuaire Diaphœnicum. Chap. XXI. 31
Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaires mols Chap. XXII. 32
Des medicamens que l'on met en pouldre, & premierement du Sené. Chap XXIII. 35
Maniere de seicher quelques medicamens pour mettre puis apres en pouldre. Ch. XXIV. 36
Comme il faut mettre en pouldre l'aloé, la myrrhe, la rheubarbe, le safran, & assa fœtida. chap. XXV. 37
Maniere de pulueriser la Scammonée. Chap. XXVI. 39
Maniere de mettre en pouldre le mastic.

maſtic. Chap. XXVII. ibid.
Maniere de mettre en pouldre les trochiſques d'agaric. Ch. XXVIII. 40
Maniere de mettre le camphre en pouldre. Chap. XXIX. ibid.
Maniere de mettre en pouldre la canelle. Chap XXX. 41
De l'infuſiõ des huilles Ch. xxxi. ib.
Marque de la cuiſſõ des huiles. 42
De la cuiſſon des huiles au bain marie, ou vaiſſeau double. Cha. XXXIII. 43
Marque de la cuiſſon des emplaſtres. 44
Maniere de lauer la graiſſe de porc pour faire l'Onguent Roſat. Chap. XXXV. 45
Maniere de lauer la ceruſe. 47
Maniere de lauer la litharge. 48
Maniere de bruſler le plomb pour le mettre en pouldre, & le lauer pour l'Onguent Pomphorix. Chap. XXXVIII. 50
Autre maniere plus facile pour ce faire. 51
Maniere de preparer la Tuthie. 52

Maniere de calçiner le vitriol Romain. 54
Maniere de faire cresme & sel de tartre. Chap. XXIX. 55
TRAICTE I I. DES SYROPS.
Maniere de faire le syrop violat auec le suc. Chap. I. 57
Maniere de faire le Syrop violat sur la seruiette Chap. II. 59
Maniere de faire le Syrop violat de trois infusions. Chap. III. 60
Du mucaron de violettes & roses pasles. Chap. IV. 66
Maniere de faire le Syrop de Pasdane. 67
Maniere de faire le syrop de fleurs de pesché de neuf infusions. Ch. VI. 69
Maniere de faire le syrop de roses pasles laxatif de neuf infusions. Chap. VII. 70
Maniere de faire le syrop de Pié de chat. Chap. VIII. 71
Maniere de faire le syrop de Pauot Rheas Chap. IX. 71
Maniere de faire le syrop de nenuphar, ou blanc d'eau. Ch. X. 72
Maniere

Maniere de faire le syrop de capillaires, Chap. XI. ibid.
Maniere de faire le syrop de iuiubes simple & composé. Chap. XII. & XIII. 73.74
Maniere de faire le syrop de guimauues, Chap. XIV. 75
Maniere de faire le syrop de chicoree triple de rheubarbe, Ch. XV. 77
Maniere de faire le syrop de pauot simple. Chap. X V I. 81
Maniere de faire le syrop de Rhibbes, ou de grozeilles rouges. Chap. X V I I. 82
Maniere de faire le syrop de suc de grenades aigres, celuy de Limons & de coins. 83
Maniere de faire le syrop de Sabor, ou de pommes composé. Chap. X X I. 84
Maniere de faire le syrop de Meures, celuy de Cerises, & de roses seiches. 85
Maniere de faire le syrop d'Absynthe

synthe. 86
Maniere de faire le syrop d'Armoise. 87
DES SYROPS MIELLEZ.
Maniere de faire le Miel escumé. Chap. XXVII. 89
Maniere de faire le Miel Rosat. 90
Maniere de faire le miel violat. 91
Maniere de faire le miel mercurial. 92
DES CONSERVES.
Maniere de faire la Conserue de violettes. Chap. XXXI. 92
Celle de roses. 93
Celle ne nenuphar X, ou blanc d'eau. 94
Celle de Pasdasne, de fleurs de bourroche, buglose, de romarin, de betoine. 95
TRAICTE III.
DES ELECTVAIRES.
Maniere de faire l'Electuaire Lenitif pour les riches. Ch. I. 96
& pour les pauures. Ch. II. 99
Maniere de faire le Catholicum. Chap. III. 100
Maniere

Maniere de faire le Diaprunis simple & composé. Chap. I V. 102
Electuaire au lieu de la Confectiõ Hamec plus agreable, & purgeãt doucement. Chap. V. 104
Maniere de faire l'Electu. de Dattes Ch. V I. 106.
Maniere de faire la Benedicte laxatiue Chap. VII. 108
Tablettes de Mechoacam, Chap. VIII. 110
DES TROCHISQVES.
Maniere de faire les Trochisques d'Agaric. Chap. IX. 113
les Trochisques de myrrhe. 114
Maniere de preparer les pilules stomachiques, dictes deuant le repas. Chap. XI. 116
Les pilules Sine quibus. Chap. XII. 117
Les pilules d'Agaric. Chap. XIII. 118
Pilules somniferes Ch. XIV. 119
Des pouldres & Tablettes cordiales dictes cordiales & corroboratiues. 121
Pouldre des trois Santaux, Dia-

ẽ

margaraitum,& de Triasantali. Chap.XIX. 123
De la pouldre de Diambra, & des Trochisques de Gallia mo.cata. 125
Pour faire la pouldre de Diatragant. 127
La poul're de Requelisse. 131
Maniere de faire tablettes desdites pouldres dictes Cordiales. Chap.XX. 132
Des Confections d'Hyacinthe, d'Alkermes,& Theriaque. Chap. XXI. 133
TRAICTE IV.
Maniere de faire l'Huile Rosat de trois façons Chap I. 134
Maniere de faire l'huile violat. Chap.II. 137
L'huile de Nenuphar, de Camomille,de Lys,& autres. 138
& suyuans. 144
DES ONGVENS.
Maniere de faire l'onguent Basilicon. ibid.
Maniere de faire l'onguent Aureum.

reum.Chap.XIII. 145
Maniere de faire l'onguent Egyptiac.Chap.XIV. 147
Onguent mondificatif d'Ache. Chap.XV. 148
Maniere de faire le Blanc de Rhasis,vulguairement dict le Blanc Raisin.Ch.XVI. 149
Maniere de faire le Deficcatif rouge.Chap.XVII. 150
Maniere de faire l'onguent de Pópholix. Chap.XVIII. 151
Maniere de faire l'onguent Populeum.Chap.XIX. 153
Maniere de faire l'Onguent Rosat de Mesué. Chap. XX. 155
Maniere de faire vn Onguent stiptic,duquel on se seruira au lieu de l'onguent Comitissæ, ou de la Comtesse. Chap. XXII. 158.

DES EMPASTRES.

Maniere de faire l'Emplastre Diachilon blanc.Chap. XXIII. 159

Maniere de faire l'Emplastre Diacalciteos.Chap XXIV. 161
Maniere de faire l'Emplastre Diuin.Chap.XXV. 162
Maniere de faire l'Emplastre De Ianua. Chap.XXVI. 163
De la distillation des eaux. Chap. XXVII. 164

Fin de la Table.

PREMIER

TRAICTE'

DE

L'APOTHICAIRIE DV MEDECIN CHARITABLE.

Estat des vstencilles necessaires pour dresser ladite Apoticairie.

CHAPITRE I.



REMIEREMENT vn mortier de fer ou de bronze pesant 50 ou 60 liures ou dauantage auec son pilon de fer.

Vn petit mortier pesant quatre on cinq liures, auec son pilon de mesme matiere.

Vn moyen mortier de marbre auec son pilon de bois ; & vn mortier de pierre auec mesme pilon.

Vn gros biſtortier & vn moyen.

Vn rouloir pour aplatir les tablettes.

Deux grandes eſpatules de fer, deux moyennes, & deux petites pour monder la caſſe & pour autres choſes.

Deux eſpatules de bois.

Vn quarré de bois auec vn clou à chaque coin pour tenir les eſtamines & blanchets que l'on met deſſus pour paſſer les decoctiõs,&c

Vn fourneau de fer.

Deux grandes baſſines de cuiure rouge, l'vne pour cuire les decoctions, ſyrops, &c. l'autre pour les vnguents, emplaſtres.

Deux poëlons de cuiure rouge à longue queüe.

Vne grande raſpe de fer blanc pour raſper les coins & les põmes.

Deux cuillers percees, l'vne grande & l'autre petite.

Deux preſſes ferrees auec leurs cheuilles de fer.

Vn refrigeratoire de cuiure rouge pour diſtiller les eaues.

Deux

Deux ou trois plats de fer blanc.

Vne grande balance auec ses pois de plomb.

De petites balances auec le pois de marc.

Trois ou quatre estamines d'vn quartier ou dauantage de large efofilées.

Deux ou trois blanchets d'vn quartier & demy de large efofilez.

Vne ou deux chausses d'hypocras.

Demi douzaine de toiles fortes d'vne bonne demie aulne & plus de large, ourlees à l'entour, pour passer les sucs, decoctions, &c.

Vn tamis de crin couuert.

Deux autres tamis communs pour passer les poulpes de casse, tamarinds, prunes, &c.

Deux autres pour passer les medicamens amers & autres.

Vn sycotrinoy.

Des cruches & pots de grets de fayance de terre vernissee pour garder les syrops, electuaires, conserues, huiles, onguens, &c.

Deux grandes terrines de terre

vernissee, & deux de grets.

Trois coquemarts de terre vernissee, sçauoir est vn grand, vn moyen, & vn petit.

Des vaisseaux d'estain, de terre vernissee, ou de grets pour faire les infusions.

Vn porphire ou vne escaille de mer auec sa petite meule.

Suffisante quantité de boëtes pour mettre les medicamens. On en pourra mettre plusieurs dans vne boëte selon que le medecin ordonnera.

Vn cousteau de cordonnier.

Vn tailloir de bois d'espaisseur d'vn pouce, & large d'vn pied en en quarré.

Quatre vaisseaux de verre pour mettre & serrer ces poudres dictes cordiales.

Vne bien grande cuillier de fer pour preparer le plomb & autres medicamens.

Le lieu ou sera l'Apotiquairie soit temperé. Du reste qui sera necessaire, le medecin ordinaire en donnera aduis.



DE LA CLARIFICATION.

Maniere de clarifier le succre & miel.

CHAPITRE I.

LE bon sucre qui est blãc, dur, solide, cler, reluisãt, de saueur biẽ douce, ne doit estre clarifié; car il rand peu ou point d'escume. Le sucre & cassons qui ne sont beaux seront clarifiez de telle façon.

Prenez par exemple deux liures de succre ou cassons, que romprez & découperez en petits morceaux, & mettrez dans vne bassine ou terrine, versant dessus vne liure d'eau de decoction ou d'infusion pour les faire fondre, & en attendant qu'ils fondront prenez deux blancs d'œufs auec leurs coquilles que vous escraserez auec les mains,

& mettrez dans vne autre baſſine ou terrine, les battrez auec de petites verges de boulleau liees enſemble, ou vne petite poignee de jonc lié en forme d'vn petit balet, puis y verſez deſſus peu à peu vne autre liure deſdites liqueurs froide ou tiede, & les battez & deſmenez biẽ enſẽble auec ledit balet à meſure qu'on la verſera, meſlant apres le tout auec ledit ſucre fõdu. Cela fait on mettra la baſſine où eſt le tout ſur le fourneau, & fera-t'on chauffer auec feu mediocre, le remuant quelquesfois auec ledit balet ou eſpatule : & quand vous verrez l'eſcume ſale ſurnager & s'eſleuer à boüillons, faudra tirer ladite baſſine de deſſus le fourneau, & eſtant vn peu refroidy le paſſer par la chauſſe, ou blanchet attaché aux quatre cloux du quarré de bois, mis & poſé ſur vne autre baſſine ou autre vaiſſeau qui receura la couleure.

Que ſi ledit ſuccre eſtant paſſé ſemble n'eſtre aſſez clarifié, le faudra

dra auſſi-toſt repaſſer dans ladite chauſſe ou blanchet, & ce encores vne ou deux fois, pourueu qu'il ſoit chaud.

Quand ledit ſuccre ou caſſons ſont aſſez beaux, pluſieurs ne prennent la peine de les clarifier pour faire les ſyrops, &c. ains ſeulement à la fin de leur cuitte, & hors du feu oſtent l'eſcume auec vne cuillier d'argent ou cuiller percee. *Notez.*

Notez que pour clarifier le ſucre ou caſſons, il faut mettre pour chaque liure de ſucre vne liure d'eau, ou decoction, ou infuſion, & vn blanc d'œuf auec ſa coquille eſcraſee, & s'il eſt bien ſordide & auec ordure, il faudra mettre dauantage deſdites liqueurs & de blan d'œufs ſelon l'immondicité. *Notez.*

Notez que les ſyrops leſquels ſe font auec les ſucs clarifiez, comme celuy de rhibes, de coins, de pommes de meures, de ceriſes, & ſemblables : ſe font auec le bon ſuccre ou bons caſſons, car ſi on les clarifioit de rechef auec le ſucre, ils *Notez.*

perdroyent vne partie de leur force & vertu.

Notez. Notez auſſi que pour faire les ſyrops de limons, de grenades,& autres qui ſe font auec le ſucre cuit en conſiſtance approchante pour faire tablettes de ſucre roſat,il faut auoir du meilleur ſucre, que ſi on n'en peut recouurer,il faudra clarifier celuy qu'on aura auec de l'eau & blanc d'œuf,& le cuire en ladite conſiſtance,& à la fin de ſa cuiſſon, & hors du feu, on oſtera l'eſcume ainſi comme dit eſt.

Notez. Notez en fin quand ledit ſucre ſera coulé, il ne faut exprimer la chauſſe ou blanchet,ains ſeulemẽt laiſſer couler petit à petit ce qui ſera inhibé en iceux.

Pour edifier le miel prenez vne liure ou deux, ou la quantité que vous voudrez de bon miel que mettrez dans vne baſſine auec autant de bonne eau ou autre liqueur ſur le fourneau, leur faiſant prendre vn bouillon ou deux afin qu'ils ſe deſlayent enſemble, puis auſſi

tost les passerez par vne estamine ou gros linge net. De la couleure pour chaque deux liures on mettra vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee (comme a esté dict cy dessus du sucre) pour la clarifier,& ayant pris vn ou deux boüillons sur le fourneau,sera passee tout incontinent par ladite estamine ou gros linge sans exprimer. Cete seconde colature sera cuitte à telle consistance que le medecin verra bon estre.

Si le miel est fort sordide, on y mettra plus de liqueur & blancs d'œufs auec leurs coquilles pour le clarifier ainsi qu'il a esté dit du succre.

Notez , qnand on passe le miel ainsi meslé auec les liqueurs,il doit estre passé tout chaud, mais le sucre doit estre vn peu refroidy. *Notez.*

¶ La despumation & escumement estant vne espece de clarification: Ie diray qu'aucuns escument les sucres, syrops, & miels alors qu'ils cuisent , mais quant à moy ie suis *Notez.*

d'aduis qu'on ne les eſcume que ſur la fin de leur cuiſſon,ou apres qu'ils ſont tirees de deſſus le feu.

Maniere de clarifier les decoctione & infuſions à part ſans le ſucre.

CHAPITRE II.

LEs decoctions & infuſions ne doiuent eſtre paſſees boüillantes par l'eſtamine, ou chauſſe, ou blanchet, ains doiuent eſtre demy refroidies auant les paſſer, comme par exemple on mettra vn blanc d'œuf & ſa coquille ſur deux liures de decoction ou infuſion faiſant ainſi.

On prend vn blanc d'œuf auec ſa coquille eſcrazee que l'on iettera dans la baſſine, que l'on battra & meſlera du petit balet auec demie liure de decoction ou infuſion,les mettãt en eſcume, cõme a eſté enſeigné au chapitre precedent : En apres on y verſera auec, petit à petit le reſte deſdites decoction ou infuſion que l'on démene

à me

à mesure qu'on la verse, le tout biẽ meslé est mis sur le fourneau boüillir vn boüillon ou deux, & lors qu'on verra l'escume sale s'esleuer & surnager à boüillons comme dit est, il faudra l'oster de dessus le fourneau, & le laisser à demy refroidir, puis le passerez par le blanchet.

Notez qu'ordinairement on ne passe qu'vne fois par le blanchet les decoctiõs & infusions que l'on clarifie, parce que les passant dauantage, ils perdent vne partie de leur vertu. *Notez.*

Maniere de clarifier aposemes auec syrops.

CHAPITRE III.

CEVX qui seront frians d'apozemes les clarifieront ainsi. Prenez vne liure & demie de decoction de simples coulee, que l'on clarifie auec vn blanc d'œuf & sa coquille, puis la met on dãs la bassine sur le fourneau, & quand elle

commen

commence à boüillir on y verse & mesle le syrop,& l'escume estãt leuee on la tire hors du feu, la laissãt refroidir à demy, puis on la passe par le blanchet deux,trois,ou quatre fois,iusques à ce que ledit aposeme soit clair. Si on veut l'aromatiser de quelqu'vne de ces poudres dictes cordiales, faudra faire ainsi. Deuãt que le verser sur ledit blanchet, faut mettre la quantité de ladite poudre sur ledit blanchet, & puis le verser & reuerser trois ou quatre fois consecutiuement sur icelle poudre,& sera ledit aposeme clarifié & aromatizé.

Notez. Faut sçauoir que sur quatre onces de decoction que l'on veut clarifier,il faut mettre vne once de syrop, & le tout estant passé & repassé par ledit blanchet, il se trouue dechet du quart & plus.

Maniere

Maniere de tirer les sucs.

CHAPITRE IV.

LEs sucs des racines d'Eringiũ, des herbes de plantain , ruë, portée, laictuë, betoine, ache , armoise, mercuriale, & autres recentes & fraisches se tirent en la façon suiuante.

On emplit le mortier de bronze ou de fer de la racine ou de l'herbe bien nettoyée & lauée s'il en est de besoin, & on la pile fort auec le pilon de fer: estãt biẽ pilée sera mise dans la toile forte liée par le haut auec vne ficelle dans la presse, dont on en exprimera le suc lequel sera receu dans vn vaisseau de terre ou d'estain mis au dessous.

Notez quand par apres vous pilerez d'autre herbe, racine, ou fruit pour en tirer le suc comme dit est, il faudra auparauant lauer le mortier & la presse auec eau chaude ou froide, selon le simple exprimé, de peur que le suc que tirerez de l'autre, Notez.

tre,

tre, (different peut-eſtre en qualitez & vertus du precedent) ne les retienne, & faut touſiours taſcher, tant que faire ſe pourra, d'auoir les ſucs des ſimples en leur naturel.

Notez qu'il y a des ſimples que ſe doiuent piler dans les mortiers de marbre ou de pierre, comme nous dirons.

Maniere de tirer le ſuc des coins.

CHAPITRE. V.

FAVT raſper ſur la raſpe de fer les pommes de coins l'vne apres l'autre, par ce moyen on en tirera d'auantage de ſuc, que ſi on les piloit entieres ou en quartiers dans le mortier de marbre ou de pierre, puis on mettra ce qui ſera raſpé dans la toille forte, & on en tirera le ſuc par la preſſe comme a eſté enſeigné.

Maniere

Maniere de tirer les sucs de roses rouges & pasles.

CHAPITRE VI.

ON prend seulement les fleurs desdites roses que l'on pile tres bien dãs le mortier de marbre, iusques à ce qu'elles soyent presque en paste, puis on les met dans la toile forte pour en tirer le suc.

Maniere de tirer le suc de grozeilles rouges.

CHAPITRE VII.

LES grozeilles rouges mises dans le mortier de marbre seront pilées & broyées, puis dans la toile forte pour en tirer le suc par la presse.

Maniere de tirer le suc d'espine de vinette ou berberis.

CHAPITRE VII.

IL se tire de la mesme façon que celuy de grozeilles rouges.

Maniere

Maniere de tirer le ſuc de meures.

CHAP. IX.

ON prend vne quantité de meures nõ meures,que mettrez dãs ladite toile forte à la preſſe,& en tirerez le ſuc.

Maniere de tirer le ſuc de cериſes.

CHAP. X.

ON prend quantité de ceriſes, deſquelles ayant oſté le noyau, on met dans ladite toille à la preſſe.

Maniere de tirer le ſuc de grenades.

CHAP. XI.

ON oſte l'eſcorce des grandes que l'on ſerre, & qu'on appelle Malicoriũ.Et tout le dedans, ſçauoir eſt les grains,& les petites pellicules qui les enuirõnent ſont mis dans ladite toile à la preſſe.

Maniere

Maniere de tirer les sucs des citrons & des limons.

Chap. XII.

ON coupe les citrõs & limons par le milieu,puis on les cerne auec vn cousteau.Ce qui est cerné(est toute la poulpe)qui est mise dans ladite toile à la presse.

Autrement on coupe les citrons ou limons en quatre quartiers, & on separe la peau d'auec la poulpe que l'on met à la presse comme dit est. Or parce que ladicte poulpe ne s'exprime si biẽ qu'il n'y en demeure tousiours du suc auec, il ne sera pas mal à propos de l'humecter auec vn petit d'eau fraische, puis la remettre à la presse dans ladicte toile, & ce qu'on en tirera sera pour mettre dans des bouillõs,ou pour faire ce que l'on voudra.

A la rue de la Coçonnerie pres des Halles on trouue de bon suc de limons exprimé à assez bon

compte,duquel on fait les syrops.

Maniere de clarifier les susdicts sucs.

CHAP. XIII.

QVAND on aura tiré les susdicts sucs ainsi que dict est, on les mettra chacun en sa bouteille de verre double au soleil,ou autre lieu reposer & rasseoir, l'espace de deux ou trois,ou plusieurs iours, s'il en est de besoing, afin que les feces descendent au fond, puis les passerez chacun à part par le blanchet, doucement, de peur que lesdictes feces qui sont au fõd ne se meslent, & troublent le clair qui doit passer seulement.

Or si incontinent vous les voulez mettre en besongne,le pouuez faire comme à faire syrops & autres compositions.Mais si vous les voulez garder il faut les mettre dans vne bouteille de verre double,& qu'elle en soit pleine à deux doigts pres du bord, pour y verser dessus

deſſus l'eſpeſſeur d'vn doigt d'huile d'oliues, puis l'eſtouperez & ſerrerez en lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vſer par apres, il faut auec vne eſtoupe ou cotton en tirer l'huile, laquelle s'y attachera, & aurez leſdits ſucs nets & clairs, que paſſerez de rechef par ledit blanchet pour eſtre plus clarifiez.

Le ſuc de meures ſe clarifie ainſi. Eſtant extrait eſt boüilly vn boüillon dans le poëſlon de cuiure rouge ou baſſine, puis tout chaud eſt paſſé vne fois ſeulemẽt petit à petit par le blanchet, & de ce qui eſt paſſé auſſi toſt on en faict le ſyrop auec ſuccre.

Le ſuc de ceriſes eſt clarifié au ſoleil, puis coulé par le blanchet, & de ce qui eſt coulé eſt faict le ſyrop auec ſuccre, comme il ſera dict au traicté des ſyrops.

Maniere de tirer le suc des pommes, & le clarifier.

Chap. XIV.

FAVT rasper les pommes l'vne apres l'autre, comme les pommes de coings cy dessus, & en tirerez le suc de la mesme façon, lequel tiré en quantité faudra faire bouillir vn bouillon ou deux, & le passer vne ou deux fois par le blãchet, & ce qui sera coulé mettre dans vne bouteille au soleil, ou autre lieu rasseoir quelques iours, afin que les fondrilles s'abbaissent doucement au fond, puis sera de rechef passé par ledit blanchet biẽ net, & en ferez syrop, ou ce que vous voudrez. Et si vous le voulez garder le mettrez dans vne bouteille de verre double, & de l'huile dessus, comme a esté enseigné au chapitre precedent.

Notez qu'en hyuer lesdicts sucs doiuent estre gardez à la caue.

Maniere de cuire le succre en consistence pour faire tablettes de succre rosat.

CHAP. XV.

VOus cuirez vne liure de succre ou bons cassons, ou la quantité que voudrez, sçauoir vne liure auec demie liure d'eau en telle consistence. Ce que cognoistrez par les signes suyuans.

Premierement la fumee qui s'esleue dudict succre dans la bassine ou poësló est fort petite quãd il est cuit comme il faut.

Secondement en prenant vn peu dudict succre auec l'espatule, & le iettant aussi tost par terre, en le iettant il se fait comme vn floc de laine en l'air,& aussi ce qui est tõbé à terre s'enleue auec les doigts sans y adherer,comme aussi quand on en met vn peu sur vne assiete & estant refroidy.

Aussi on prendra vn peu dudict succre auec l'espatule ou cuillier d'ar

d'argent, & l'y ayant vn peu tenu le versant d'enhaut il se fait vn long filet & subtil, duquel la moitié estant tombée, l'autre moitié se retire vers l'espatule ou cuillier, faisãt au bas quelquesfois vne petite bouteille accompagnée d'vn petit filet deslié, ou le filet se contourne en haut. Cela estant, c'est signe qu'il est cuit en consistance deuë, & partant le faut tirer du feu.

Vous cognoistrez aussi ladite cuisson parfaicte par la consistãce espaisse du sucre tiré hors du feu, & vn peu refroidi.

Maniere de cuire le sucre ou cassons pour faire tablettes auec poudre.

CHAPITRE XVI.

POVR faire lesdites tablettes, si vous n'auez du meilleur sucre, on prendra du mediocre, ou bons cassons, & quand il sera presque cuit on ostera l'escume. Il ne faut cuire ledit sucre en consistance cõ-

me pour faire ſuccre roſat,mais en-approchāt : Ce que cognoiſtrez en prenant vn peu auec l'eſpatule, & le jettant par terre ou en mettāt vn peu ſur vne aſſiete,il s'eſpaiſſira & ne coulera point,mais il y adherera,& auſſi qu'en prenant vne portion auec l'eſpatule,eſtant peu refroidie la verſant d'enhaut,ledit filet n'eſt ſi long que celuy du ſucre roſat cuit, comme a eſté enſeigné, ains ſeulemēt eſt lōg de la moitié d'iceluy,& quand vne partie dudit filet eſt tombée , l'autre ſe retire vers l'eſpatule,& au bout d'iceluy ſe faict quelquesfois vne petite bouteille.

Et pour vous dire en vn mot,il faut auoir le iugement, car aux tablettes auſquelles il entre vne dragme de poudre pour chaque once de ſucre, faut que ledit ſucre ne ſoit ſi cuit cõme ſi c'eſtoit pour faire les tablettes de Triasātali,où pour deux onces de ſucre, on n'y met qu'vne dragme de poudre.

Maniere

Maniere de cuire le sucre & miel en consistance pour faire & lier les electuaires mols.

CHAPITRE XVII.

PRenez le sucre & decoctió ou infusió, faisãt cuire ensẽble dãs la bassine, sur le feu de charbõ allumé, en cõsistance deuë. Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec la cuillier d'argent ou espatule, & l'ayãt mis sur vne assiete estant refroidie, si on panche l'assiette il ne coule sinon qu'a grand peine, & estant manié auec les doigs est fort gluant. Aussi ce qui est adherant à l'espatule ou cuillier ne coule qu'a grand peine. Aussi ce qui est refroidy sur l'assiette estant recueilly & versé d'en haut tombe en morceaux espais.

Le miel sera cuit aussi de mesme consistance, faisant & le preparant ainsi.

Le miel estant clarifié comme a esté

esté dit au premier chapitre de ce traicté, & remis dans la bassine est cuit en consistance deuë, laquelle se cognoist prenant vn peu dudit miel auec l'espatule ou cuillier d'argent,& le mettãt sur vne assiette refroidir,& si estant refroidy inclinant l'assiette, il ne coule qu'à peine & gluant aux doigts, alors il le faut tirer du feu & le mettre en besongne : ou si vous le voulez garder,il faut (estant vn peu refroidy) le verser dans vn pot propre, comme de grets ou de fayance, le couurant d'vn papier que pertuiserez en plusieurs lieux auec vn ferret d'esguillette, de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou que les mouches n'y entrent, puis estant bien refroidy le couurirez d'vn papier double, & le poserez en vn lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vser, il ne faut que peser la quantité que desirerez, & la faire chauffer en la bassine ou poëslon.

Des infusions pour faire les syrops.

CHAPITRE XVIII.

POVR faire les infusions des syrops qui se font auec fleurs, faut mettre quatre onces d'icelles pour chaque liure d'eau bien chaude, comme vous verrez cy apres quād nous les descrirons. Les infusions se doiuent faire dans des pots de grets, ou de terre vernissee, ou d'estain ou d'argent, ayant la bouche estroitte, comme dans des cruches, coquemars, & non dans des vaisseaux de cuiure ou d'airin.

Notez. Notez que le vaisseau dans lequel se fait l'infusiō doit estre bouché, afin que la vertu du medicament ne s'exhale.

Notez. Notez aussi que faisant plusieurs infusions l'vne apres l'autre, comme és syrops, il est necessaire que la premiere infusion soit faite auec eau boüillante versee dessus, & les autres d'apres icelle seulement rechauffees.

Marque de la cuiſſon des ſyrops.

Chapitre XIX.

NOtez que pour faire les ſyrops auec infuſions ou decoctions, on met quelquesfois trois parts de ſuccre ou bons caſſons ſur la quantité de decoction ou infuſion. C'eſt par exemple trois quarterons de ſuccre ſur la liure, ſi ce n'eſt aux ſyrops faicts d'infuſions ou decoctions ou ſucs amers, auſquels on met autant de ſuccre que d'infuſion ou decoction ; toutesfois il y a des ſyrops auſquels on ne met pas tant de ſuccre, aux autres dauantage; partant la reigle n'eſt pas generalle, comme vous verrez en la deſcription d'iceux en leur lieu. *Notez.*

Les ſyrops doiuent eſtre cuits doucement ſur le forneau & feu clair de charbon allumé, oſtant ſur la fin, & hors du feu l'eſcume auec l'eſpatule, cuillier percee, ou cuillier d'argent.

Signe de cuiſſon des Syrops.

Or quand le ſyrop ſe commence à cuire, la fumee qui en ſort eſt grande, mais quand il eſt cuit, on approche d'eſtre cuit, on voit ladite fumee bien diminué.

Et partant pour le cognoiſtre mieux, prenez vn peu d'iceluy auec l'eſpatule ou cuillier, & l'ayant vn peu tenu hors du feu pour le refroidir, le verſerez d'en haut: s'il commence a faire filet, il eſt cuit.

Auſſi en prenant vn peu entre le pouce & le doigt index ou du milieu, s'il fait vn filet il eſt cuit, auſſi en verſant vn peu ſur vne aſſiette auec l'eſpatule ou cuillier, il ne s'eſpand point & ne coule: mais demeure aſſemblé: & eſtant refroidy penchant l'aſſiette, il coule peu à peu, & le recueillant auec ladite cuiller ou eſpatule, & le verſant d'en haut il fait vn filet.

Pareillement auſſi en ayant pris dans la cuillier, & laiſſé refroidir, il ſe fait par deſſus comme vne petite creſme, laquelle tournee dãs la cuillier d'vn coſté & d'autre ne

s'eſpar

s'esparpille ny ne se rompt, il est cuit, alors faut l'oster de dessus le feu, & le laisser refroidir vn peu dans ladite bassine, puis verser dans vn pot ou cruche propre comme de grez, ou de terre vernissee, ou de fayance bien lauee & seichee, la couurant d'vn papier percé auec vn poinçon, ou ferret d'esguillette afin qu'il ne tombe rien dedans, le laissant refroidir, & quand il le sera, on le couurira d'vn papier double & parchemin mouillé, & on le serrera non en lieu trop humide, car il se chansiroit, ny trop sec, car il se candiroit, mais en vn lieu temperé.

Pour remedier aux syrops trop cuits ou trop peu, & candits.

Chapitre XX.

Si les syrops sont trop cuits par inaduertance, il ne faut qu'adiouster ce qu'il faudra de la mesme decoction, infusion, ou suc des-

quels ils ſont faicts, pour les deſcuire, leur faiſant prendre vn boüillon ou deux pour les rendre en conſiſtance connenable.

S'ils ſont trop deſcuits, ou ne ſont aſſez cuits, les faut recuire ſur le feu les reduiſant en leur conſiſtance.

Pour deſcandir les ſyrops, faut faire tomber ce que l'on pourra de ſcandir dans la baſſine ou poëſlon, & faire chauffer ſuffiſante quantité de ſemblable infuſiõ, decoction, ou ſuc dont eſt faict le ſyrop, & le jetter dans ledit pot pour deſcandir le reſte le remuant auec l'eſpatule, meſme mettre ledit pot dans de l'eau chaude, afin que tant par la liqueur qui eſt dedans, que par la chaleur de l'eau qui eſt à l'entour il ſe deſcandiſſe. Eſtant deſcandy faut verſer le tout dans ladite baſſine ou poëſlon, le faiſant cuire doucement en conſiſtance deüe.

Maniere

Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'electuaire diaphœnicum.

Chapitre XXI.

PRenez dix onces de bonnes dattes nouuelles nettoyees de leur foüilleure exterieure (s'il y en a) desquelles vous osterez auec vn cousteau la peau de dessus, & l'interieure qui est blanche, comme aussi jetterez le noyau, puis les descouperez en petits morceaux, les mettant dans vne escuelle d'estain ou de terre vernissee, versant par dessus cinq onces ou dauantage de bon vin blanc bien subtil, pour les faire infuser ou tremper l'espace de trois iours, couurant ladite escuelle ou plat d'vne assiette, & la mettant en quelque lieu hors du feu en esté, & au coin de la cheminee en hyuer. Les trois iours passez vous les ferez chauffer sur le rechault, puis verserez le tout dans le mortier de marbre, les pilant auec pi-

lon de bois, en les reuisant comme en bouillie ou paste bien molle que passerez par le tamis commun comme on fait la casse, ayant mis au prealable vn plat au dessous dudit tamis, tant pour y receuoir la poulpe qui y pourroit tomber en passant, que pour y mettre celle-là que l'on passera, le tout passé cõtiendra six onces de poulpe que vous serrerez à part.

Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les electuaires mols.

CHAPITRE XXII.

CHacun sçait comment il faut monder & passer la casse par le tamis commun.

Pour tirer les poulpes de prunes au temps & saison, vous prendrez des prunes de damas meures douces recentes, ou en autre saison de bons pruneaux la quantité que vous voudrez, les faisant bouillir

auec de l'eau insques à ce qu'ils soyent cuits, cela fait faut les verser sur ledit tamis, & laisser escouler quand & quand la liqueur qui sera receüe dans vn plat qui sera mis au dessous, comme a esté dit des dattes, puis en tirerez la poulpe comme celle de la casse. Or en passant ladite poulpe, souuent elle ne peut passer à cause qu'elle se seche, alors il faudra l'humecter auec leur decoction que vous aurez serree à part, ou si n'y en a pas assez, auec de l'eau tiede. Pour tirer la poulpe des tamarinds, parce qu'ils sont fort gluans & espais, les faut ramollir, ce qu'on fera ainsi.

Prenez la quantité de tamarinds que vous voudrez qu'mettrez dãs le mortier de marbre, y versant par dessus quantité suffisante d'eau tiede ou decoction, puis les pilerez & broyerez, & molifierez doucement auec le pilon de bois ou bistortier, les rendant en forme molle comme de la casse, les passant par ledit tamis comme a esté dict

des

des prunez.

Notez, ce par qu'auec les poulpes de prunes & tamarinds, il y demeure de l'humidité qui a seruy à les cuire & mollifier; c'est pourquoy lesdites poulpes estant tirees chacune à part, les faudra mettre chacune dans vn plat de fer blanc ou d'estain sur vn rechaut auec vn petit de feu de charbon sans fumee, & auec l'espatule les remuer ça & là, afin que partie de cette humidite excrementeuse (qui seroit cause de faire aigrir, moësir, & gastes les electuaires dans lesquels elles entrent) soit dissipee, & ladite poulpe reduite en bõne consistance. On fera de mesme de la poulpe de casse si on a mis quelque liqueur pour la passer.

Cela fait on pesera la doze ou quantité qui doit entrer dans l'electuaire qu'on doit prendre, & le reste sera gardé, ou mis en quelque vsage selon l'aduis du medecin.

Des medicamens que l'on met en poudre, & premierement du Sené.

CHAPITRE XXIII.

PRenez demie liure de bon sené de leuant que nettoyerez de ses bastons & fueilles gastees s'il y en a,& pour chaque once dudit sené mondé vous mettrez vne dragme de graine de fenouil ou d'anis vert, qui sont les correctifs dudit sené,& pour les mettre en poudre, ferez ainsi.

Premierement mettrez la graine d'anis ou de fenouil dans le mortier de bronze ou de fer que concasserez auec le pilon,apres y mettrez le sené que pilerez fort en broyant: quand vous verrez que le tout est bien pilé, vous le passerez par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer le remettrez audit mortier, le repilant comme dit est, puis le passerez par ledit tamis, & ferez ainsi iusques à ce que le tout soit presque pilé & passé; car

car quand il demeurera de reste quelque demie once à piler & passer il ne s'en faut soucier, parce qu'elle seruira à faire quelque medecine ou quelque clystere.

Ie vous conseille d'en auoir tousiours quatre ou cinq onces en poudre ou dauantage que garderez dans vne boete pour l'auoir prest quand vous voudrez faire quelques electuaires, pilules, ou autre chose : ainsi ledit sené mis en poudre se garde vn an.

Notez, Notez quand aux electuaires, pilules, &c ie descriray cy apres la quantité du sené, il faut entendre ledit sené preparé auec son correctif.

Maniere de seicher quelques medicamens pour mettre peu apres en poudre.

CHAPITRE XXIV.

LEs roses violettes, saffran, s'ils sont humides & non assez secs, sont

seront exposez au soleil ou deuant le feu enclos dãs le papier, le tournant & virant d'vn costé & d'autre affin qu'ils se seichent de tous costez, & de peur qu'ils ne se bruslét, apres les mettrez facilement en poudre dans le mortier.

Les racines qui ne sont assez seiches seront enuelopées dans vn papier, & mises au four lors que le pain aura esté tiré gardant bien qu'elles ne se bruslent.

Autrement quelque téps auant qu'on voudra s'en seruir, les faudra lier en petites poignées auec ficelle, & les pendre en l'air à l'ombre pour les faire seicher.

Comme il faut mettre en poudre l'aloë, la myrrhe, la rheubarbe, le safran, & assa fœnda.

CHAP. XXV.

LEsdits medicamens se puluериseront chacun à part, faut dõcques deuant que les mettre dãs le mortier

mortier, jetter quelques gouttes d'huile d'olif au fond du mortier proportionnées à la quãtité du medicament que l'on voudra puluerifer,& auec le bout du pilon en greſſer doucemẽt le fond : cela fait vous y mettrez le medicament lequel ſera mis en poudre fort facilement,& n'adherera ni au pilon, ni au mortier.

Pour la rheubarbe deuant que la mettre en poudre, il ne ſera hors de propos de la coupper en petits morceaux,par ce moyẽ elle en ſera pluſtoſt & plus facilement puluerifée, eſtant puluerifée on s'en ſert, & on ne la paſſe point par le tamis.

L'Aſſa fœtida ſi elle eſt ſeiche elle ſera miſe en poudre en la meſme maniere.

Si l'aloë eſt ord & ſale, apres auoir eſté mis en poudre ſera paſſé par le tamis des drogues ameres, ainſi ſera fait des autres medicamens s'il y a des ordures meſlées parmy, qui ſerõt paſſées par des tamis propres.

Maniere de pulueriser la scammonée.

CHAP. XXVI.

ELLE se met en poudre subtile fort facilemẽt comme les susdits medicamens, le fond du mortier & bout du pilon oings auec quelques gouttes d'huile ; mais sçachez qu'on ne la passe point par le tamis non plus que la rheubarbe comme i'ay dit cy dessus.

Maniere de mettre en poudre le mastic.

CHAP. XXVII.

DEuant que mettre le mastic dans le mortier, il faut le trayer premierement, puis faut mouïller le font dudit mortier & pilon d'vn peu d'eau rose ou eau commune, & estant mis en poudre on le peut s'il est besoin le passer par le tamis de crin couuert.

Maniere

Maniere de mettre en poudre les trochisque d'agaric.

CHAP. XXVIII.

IL les faut mettre en poudre de la mesme façon que le mastic, ayant moüillé le fond dudit mortier & bout dudit pilõ de quelque goutte d'eau rose ou commune, mais on ne les tamise par apres, ains on s'en sert ainsi.

Notez que l'on oint & moüille le fond du mortier & bout du pilõ d'eau rose ou cõmune ou d'huile, auant que mettre les medicamens, afin qu'en les puluerisant ils n'adherent au mortier, & aussi pour empescher leur exhalation.

Maniere de mettre le camphre en poudre.

CHAP. XXIX.

PRenez vn scrupule d'amidon que mettrez doucement en poudre dans le mortier, puis y adiousterez

iousterez vne dragme de bon camphre le broyant auec doucemẽt,& il se mettra facilement en poudre.

Ou prendrez vne ou deux amandes douces pelées auec le cousteau que pilerez dans le mortier, y adioustant la dragme de camphre, lequel en broyant mettrez facilement en poudre.

Maniere de mettre en poudre la canelle.

CHAP. XXX.

LA canelle se met en poudre dãs le mortier auec quelques amãdes douces, afin qu'elle ne perde son odeur: estãt en poudre est passée par le tamis de crin couuert, comme a esté dit du sene au 24. chapitre.

De l'infusion des huiles.

CHAP. XXXI.

POVR chaque liure d'huile communement on met quatre on-

ces de fleurs ou fueilles infuser, cõme il sera enseigné au traicté des huiles, horsmis quelques composez.

Marque de la cuisson des huiles.

Chap. XXXII.

L'Infusion ou infusions des huiles estant faictes, sont mises dans la bassine dediée à cela, & posées sur le fourneau de charbon allumé.

Signes. Or vous cognoistrez que quasi toute l'humidité des simples desquels les huiles tirent leur vertu est exhalée, c'est qu'en prenant auec l'espatule vn peu du fond de la bassine, & le jettant au feu, aussi tost il s'enflamme, faisant bien peu de bruit, alors vous l'osterez du feu, & vn peu refroidie sera passée par vne forte toille, l'exprimãt mediocrement, & puis mise dans vn pot de grets, ou de fayance, ou de terre vernissée, & couuert d'vn papier

pier percé,& estant du tout refroidie,ledit pot sera couuert d'vn papier double & parchemin moüillé pour s'en seruir au besoin.

De la cuisson des huiles ou bain marie, ou vaisseau double.

Chap. XXXIII.

ON prend vn chaudron assez capable, au fond duquel on met vne tuille assez large, sur laquelle on met le vaisseau où est l'infusion qu'on lie par en haut auec petite ficelle aux deux tenons de l'ance du chaudron, afin qu'il ne vacille ny çà ny là. Il y en a qui mettent de la paille sous ledit pot au lieu de tuille,& tout à l'entour d'iceluy,ce que i'approuue.

Notez que ledit vaisseau doit estre seulement plein de ladite infusion à quatre bons doigt prés du bort,afin que par l'ebulition elle ne faille dehors. Cela fait on verse de l'eau dãs ledit chaudron à quatre ou cinq doigs prés du bort du Notez.

dit pot, & le fait on boüillir doucement sur le fourneau de feu du charbon clair & allumé, iusques à ce que presque toute l'humilité sera exhalée, ce que cognoistrez à la marque descripte au precedent chapitre. Cela estant ainsi vous la tirerez hors du feu, & vn peu refroidie la passerez & exprimerez mediocrement par ladite toile forte jettant le marc, puis la serrerez comme a esté enseigné.

Notez. Notez, pendant que l'infusion boult, si vous estes contraint remettre d'autre eau dãs ledit chanderõ (la precedente estant esboüillie d'vne bonne partie) il faut la faire chauffer auparauant que de l'y verser, parce que si la mettiez froide le vaisseau se casseroit, & l'infusion se perdroit.

Marque de la cuisson des emplastres.

CHAP. XXXIV.

LA parfaite cuisson des emplastres se recognoist, lors qu'ayãt mis

mis vne portion dudit emplastre refroidir dans de l'eau fraiche, puis maniée entre les doigts, & estẽdue sur la paulme de la main, elle n'adhere & s'enleue net, alors faudra la tirer hors du feu, & la laisser refroidir à demy, puis en former magdaleons.

Notez que l'on forme les magdaleons des emplastres auec les mains mouïllées d'eau fraische, lors qu'il y entre de l'huile ausdites emplastres, mais quãd il n'y en entre point, on forme lesdits magdaleõs auec les mains ointes d'huile. Notez

Maniere de lauer la graisse de porc pour faire l'anguent rosat.

CHAP. XXXV.

PRenez vne ou deux pannes de pourceau fraisches, ostez les membranes qui les entourrent, & les coupez en petits morceaux que ferez fondre sur le fourneau, auec vn peu d'eau à feu mediocre dans la bassine, les remuant souuẽt auec

l'espatule de bois. Estāt fonduë on la coule & exprime par vn linge blanc & net, la versant par apres, (estant demie refroidie) dans vn pot de terre vernissé ou de grets de telle grandeur & capacité que ladite gresse ne cōtienne que la moitié dudit pot, puis la faudra laisser refroidir. Estant refroidie faudra verser d'eau chaude, c'est à dire plus que tiede sur icelle, de sorte que le pot n'en soit du tout plein, puis auec ladite espatule de bois les bien remuer ensemble au soleil ou autre du feu l'espace d'vne heure, & ce bien souuent, puis faudra laisser reposer & rasseoir ladite graisse, laquelle rassise faudra verser l'eau par inclination, c'est à dire en penchant ledit pot, estant toute tombée on y remettra d'autre eau chaude faisant comme i'ay dit, & la renouuelant iusques à neuf fois, cela estant fait la faudra de rechef lauer autant de fois de mesme façon auec eau froide & claire, toutesfois on peut lauer les

deux

deux dernieres auec eau roſe. La raiſon pour laquelle on laue tant de fois ladite graiſſe, c'eſt afin qu'elle depoſe du tout ſon odeur de graiſſe. Ayant eſté ainſi lauée on la mettra en beſongne, ainſi comme dirons quand nous parlerons de la maniere de faire l'onguent roſat.

Maniere de lauer la ceruſe.

CHAP. XXXVI.

PRenez quantité de bonne ceruſe, comme vne liure ou deux plus ou moins, que froterez & frayerez ſur le crin d'vn tamis commun renuerſé, ayant mis vn papier blanc au deſſous pour en receuoir la poudre qui paſſe, & ayant paſſé ce que deſirerez, la faudra mettre dans vn plat d'eſtain ou de terre verniſſée, verſant deſſus ſuffiſante quantité d'eau fraiche claire & nette, de ſorte qu'elle ſurnage de beaucoup ladite ceruſe, puis les meſlerez

meſlerez & remuerez auec ladite eſpatule de bois, les laiſſant apres repoſer, afin que ladite ceruſe meſlée auec l'eau ſe ſepare & aille au fond, l'eau qui ſurnagera ſera eſcoulée en enclinant, & penchant doucement ledit plat, en y remettãt d'autre eau claire, faiſant cõme a eſté dit neuf ou dix fois. Ladite derniere eau eſcoulée on lairra ladite ceruſe ſeicher dans le plat au ſoleil, ou deuant, le feu, l'ayant au prealable couuert d'vn linge blãc. Eſtant bien ſeiche ſera miſe en beſongne ou gardée dans vn papier blanc dans vne boëſte pour s'en ſeruir à la neceſſité.

Maniere de lauer la litargie.

CHAP. XXXVII.

ON prend deux liures de litarge d'or, ou la quantité que l'õ voudra, laquelle on triture & broye dans le mortier de bronze ou de fer, & eſtant pulueriſée on la

paſſe

paſſe par vn tamis cõmun, & ce qui n'a peu paſſer eſt de rechef remis dans ledit mortier, puis repaſſé, & fait on cela iuſques à ce qu'il ne demeure plus que le groſſier dans ledit tamis, comme enuiron quelque once ou deux, que l'on jette. En apres on remet tout ledit litarge puluerisé & tamiſé dans ledit mortier, lequel on emplit preſque d'eau claire, & auec le pilon de fer on deſmene & remuë ledit litarge qui eſt au fond pour le lauer auec l'eau, & ce quelque peu de tẽps, puis on verſe tout d'vn coup ladite eau dans vne grande baſſine qui ſera miſe aupres, auec laquelle eau s'eſcoule vne partie de ladite litarge. De rechef on remuë ladite litarge qui eſt demeuree au fond du mortier auec le pilon, & on verſe encore deſſus autant d'eau comme auparauant, demenant ladite litarge auec l'eau, comme a eſté dit; puis on verſe ladite eau tout d'vn coup dans ladite baſſine, & fait on cela tant de fois, iuſques à ce que

toute la litarge soit escoulee auec l'eau, cela fait & toute l'eau & litarge estans ensemble dans la bassine, on les laisse reposer l'espace d'vne nuit ou dauantage iusques à ce que l'eau soit bië claire, la litarge estant toute coulee au fond: puis on verse tout l'eau en enclinant doucement ladite bassine tellement qu'il n'y demeure que la litarge au fond, laquelle est exposee seicher au soleil ou au feu, estant seichee est serree pour quand on en aura affaire.

Maniere de brusler le plomb pour le mettre en poudre, & la lauer pour l'onguent pompholigos.

Chapitre XXXVIII.

PRenez deux ou trois liures de plomb, ou ce que vous voudrez, que mettrez dans vne escuelle de terre vernissee, ou dans la grãde cuillier de fer sur vn feu de charbon bien allumé, estant fondu le faudra remuer continuellement

auec

auec l'eſpatule ou vne verge de fer comme l'eſpace de deux heures ou dauantage, iuſques à ce qu'il ſoit reduit en vne poudre iaunaſtre, & que l'on n'y voye plus forme de plomb, cela fait faut la tirer hors du feu & la laiſſer refroidir.

Et pour la lauer faut prendre la quantité que voudrez de ladite poudre bien refroidie que paſſerez par le ſycotrinoy, eſtãt paſſee vous la lauerez vingt-cinq ou trente fois dans de l'eau claire en la rechangeant de la meſme façon que i'ay enſeigné de lauer la ceruſe au chapitre 36. precedent eſtant lauee la faudra faire ſeicher, ou au ſoleil, ou deuant le feu, puis la ſerrer au beſoin.

Autre maniere plus facile de mettre le plomb en poudre par ledit onguent.

CHAP. XXXIX.

PRenez la quantité que voudrez de plomb limé que mettrez in-

fuser l'espace de 24. heures dans de fort vinaigre, au bout desquelles jetterez le vinaigre, & le ferez seicher: estant sec le mettrez par apres dans le mortier de bronze, & le pilerez doucement en fraiant, & le mettrez facilement en poudre, laquelle vous passerez par le sycotrinoy, & ce qui n'aura peu passer le repilerez & broyerez, puis le passerez iusques à ce que le tout aye esté puluerisé & passé, ainsi faisant, ledit plomb en poudre par apres ne doit estre laué pour la confection dudit onguent.

Maniere de preparer la tuthie.

CHAPITRE XL.

PRenez quantité de tuthie que mettrez dans vn crusol, dans vn fourneau ardent, comme celuy des fondeurs, insques à ce qu'elle soit entierement bruslee, ce qui se fera en certain temps selon l'ardeur du feu, & qu'on cognoistra

par

par la couleur de ladite tuthie qui deuiendra fort rouge; cela estant faut la tirer du feu, & peu refroidie sera mise dnas le mortier de bronze ou de fer pour la mettre en poudre, estant bien puluerisee sera preparee sur le porphire ou escaille de mer auec eau rose ou autre eau cõuenable, comme l'on fait les perles, & pierres pretieuses, ce qui se fait ainsi.

Ladite tuthie en poudre est mise sur le porphire ou escaille de mer, laquelle on arrousera auec la dite eau, la broyant auec la molette ou petite meule, & quand elle commencera à se dessecher, on l'arrousera de rechef, & faict on cela tant de fois iusques à ce que ladite poudre soit comme impalpable; c'est à qu'en frottant d'vn peu d'icelle le dessus de la main on n'y sente aucune aspreté, cela estãt ainsi la faudra mettre en trochiés, & faire seicher à l'ombre sur le tamis renuersé, puis les serrer dãs vne boëste en lieu propre, & quand on s'en vou-

dra seruir ne faudra que les mettre en poudre dans le mortier.

Maniere de calciner le Vitriol Romain.

CHAPITRE XLI.

ON le fait seicher das vn vaisseau de terre non vernissé, ou dans la grande cuillier de fer à feu moderé iusques à la parfaicte blancheur, le remuant continuellement & bien fort auec vne espatule ou verge de fer de peur qu'il ne s'attache trop audit vaisseau, & qu'il ne se petrifie, apres on augmente le feu l'espace d'vn quart d'heure, & ledit vitriol deuient tout rouge qui lors s'appelle colchotar; cela estant est tiré hors du feu, & vn peu refroidy est mis en poudre dans le mortier de bronze, comme a esté dict de la tuthie, mais par apres on ne le prepare de rechef sur le porphire comme icelle pour la confection de l'emplastre diapalma.

Maniere de faire cresme & sel de tartre.

Chapitre XLII.

PRenez vne liure de bon tartre blanc de Montpellier que mettrez en poudre dans le mortier, passant ladite poudre par vn gros tamis, estant passée la mettrez dans la bassine auec vn seau d'eau, luy faisant prendre vn boüillon ; puis passerez le tout par trois fois par la manche d'hypocras, la couleure receüe dans vne terrine de grets, sera mise en lieu frais l'espace de 24. heures, au bout desquelles on tire auec vne assiette ou cuillier d'argent la cresme qui surnage que l'õ met dans vne escuelle de grets à part. La cresme ostee, l'eau est escoulee doucement par inclination, puis on racle tout le sel qui est adherent aux parois de ladite terrine auec vne cuillier d'argent, & le fait-on tomber au fond, apres on le laue sept ou huict fois auec de l'eau

froide & claire, maniant & desmenant de la main auec l'eau. Ledit sel estant ainsi laué & seiché au soleil ou sur vn petit feu de charbon sans fumee, le remuant souuent auec ladite cuillier. Estant seiché il deuient blanc, mais plus au soleil qu'au feu, ce qu'estant on le met en poudre dans le mortier, & gardé au besoin.

Ladite cresme de tartre est lauee, seichee, & pilee de mesme façon, & gardee à part.

SECOND

TRAICTE DES SYROPS.

Maniere de faire le syrop violat auec le suc.

CHAPITRE I.

Vous prendrez douze onces de fleurs de violettes nouuelles mondee de leur partie herbuë, c'est à sçauoir les fleurs seulement que mettrez dans le mortier de marbre, & pilerez bien auec pilon de bois, & les enfermerez dans vn petit sac de toille bien net, & le lierez par en haut auec ficelle, puis les exprimerez en la presse. Estant exprimee, vous aurez cinq onces de suc que mettrez dans vne phiole à part.

Cela faict vous ferez cuire vingt onces de bons caſſons ou de ſuccre, auec demie liure ou dix onces d'eau commune dans la baſſine ou poëſlon de cuiure rouge, en conſiſtance approchante de ſuccre roſat, l'eſcumant ſur la fin auec la cuillier d'argent. Cela eſtant vous le tirerez hors du feu, & y verſerez auſſi-toſt ledit ſuc de violettes, les meſlãt enſemble auec ladite cuillier ou eſpatule de bois, & ſera le ſyrop fait qui ſera beau, lequel laiſſerez vn peu refroidir dans ladite baſſine & poëſlon, & s'il y a de l'eſcume qui ſurnage, l'oſterez, puis le verſerez dans vn pot propre de grets, ou de fayance, le couurant d'vn papier pertuiſé, eſtant refroidy du tout ſera couuert d'vn papier double & d'vn parchemin moüillé par deſſus, & ſerré en lieu temperé pour la neceſſité.

Maniere

Maniere de faire le syrop violat sur la seruiette.

Chapitre II.

ON prend deux liures de bon ſuccre ou caſſons que l'on fait cuire auec vne liure d'eau commune en conſiſtance approchãte pour faire le ſuccre roſat. Cependant on prend demie liure de fleurs de violettes mondees, comme a eſté enſeigné au precedent chapitre pilees dans le mortier de marbre auec pilon de bois, & les met on dans vne ſeruiette que deux tiennent par chacun bout, & on jette deſſus cõme en trois fois ladite quantité de ſuccre cuit tout chaud, les meſlant, remuant, & preſſant auec l'eſpatule de bois ou cuillier d'argent, afin que la vertu & couleur deſdites violettes s'incorpore auec ledit ſucre qui ſe reduit cependant en ſyrop, l'humidité deſdites violettes le deſcuiſant & paſſé par ladite ſeruiette

uiette qui eſt recuilly dans vn plat qu'on a mis au deſſous. Tout le ſucre eſtant jetté & paſſé en la façon deſcrite, on exprime fermement ce qui eſt dans la ſeruiette, meſme on racle le ſyrop qui adhere à l'entour d'icelle auec ladite cuillier d'argent; & le tout mis & tombé dans le plat eſt ledit ſyrop qu'on ſerre au beſoin ſans l'eſcumer.

Le marc deſdites violettes reſté dans ladite ſeruiette ne doit eſtre jetté, parce qu'il eſt encores meſlé de ſucre, c'eſt pourquoy doit eſtre mis au ſoleil, & gouuerné comme nous dirons quand nous parlerons des conſerues de violettes. Il ſeruira de conſerue pour faire bandeaux, ſans y meſler d'autre ſucre.

Maniere de faire le ſyrop violat de trois infuſions.

CHAPITRE III.

PRenez vne liure de fleurs de violettes nouuelles mondees de

de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement, mettez les dans vne cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé qui aye la bouche estroitte, & versez dessus quatre liures d'eau bouillante, les meslant & remuant aussi tost auec vne espatule de bois, & laissãt infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminée, ledit vaisseau estant bien bouché de peur que la vertu desdites violettes ne s'exhale.

Au bout desdites douze heures vous verserez ladite infusion dans vne terrine de terre vernissée ou vaisseau d'estain pour la faire chauffer & fremir vn peu sur le fourneau, la passant par apres par vne toile forte, & exprimãt le marc par la presse lequel apres on jette comme inutile.

Et cependant on remet pour la seconde fois d'autres fleurs de violettes nouuelles mondees en telle quantité dans ladite cruche ou coquemart, & ladite infusió rechauf-

fée

fée,sera versée sur lesdites violettes qne l'on meslera & mouuera aussi tost auec l'adite espatule de bois comme dit est, bouchant le vaisseau,& le remettãt audit coin de la cheminée comme auparauãt pour infuser encores l'espace de douze heures,à la fin desquelles on reuerse aussi pour la seconde fois l'adite infusion dans ladite terrine que l'on met chauffer sur le fourneau comme auparauant,en apres on la coule & exprime.

Laquelle rechauffée est jettée sur autant de fleurs de violettes nouuelles,lesquelles pour la troisiesme fois on a remis dans ladite cruche, & ayant infusé le mesme espace de temps, est rechauffé, coulée,& exprimée.

Ladite infusion coulée & exprimée pour la troisiesme fois, cõtiét quatre liures & demie qui sont 72. onces,de laquelle si vous voulez faire aussi tost le syrop,faudra mettre à part dans vne fiole six onces d'icelle pour s'en seruir,comme ie

diray

diray cy apres. Le reste qui cõtiẽt quatre liures deux onces est mis dãs la bassine de cuiure rouge, auec cinq liures & demie de bon sucre, coupé & rompu en petits morceaux, & l'on fait le syrop que l'on cuit doucement sur le fourneau, auec charbon allumé, & sans fumée. Ledit syrop sera cuit en cõsistance plus espaisse que de syrop, afin de le descuire aussi tost auec lesdites six onces d'infusiõ reseruée, laquelle on verse & mesle parmy luy faisant prendre vn bouillon ou deux pour le reduire en consistance de syrop.

Cela fait on le tirera hors du feu, & on le lairra demy refroidit dans ladite bassine, ostant l'escume laquelle surnage auec la cuiller d'argent, puis sera mis dans vn pot propre que l'on couurira d'vn papier que l'on pertuisera, le laissãt refoidir du tout. Estãt refroidy, sera couuert d'vn papier double & d'vn parchemin moüillé par dessus,

ſus, comme ſe doiuēt couurir tous les ſyrops &c. le ſerrant en vn lieu temperé pour s'é ſeruir à la neceſſité. Vous aurez vn ſyrop violat qui retiendra ſa couleur & vertu des violettes toute l'année.

Notez. Notez que pour faire ledit ſyrop violat on met plus de ſuccre que d'infuſion afin de cōſeruer ſa couleur, & par conſequent ſa vertu, auſſi qu'il n'eſt beſoin de le cuire ſi long-temps, ſon infuſion eſtant gluant, & par ſa longue ebullitiō la couleur ſe diminue. C'eſt pourquoy pour la conſeruer longuemēt on le deſcuit auec ſix onces d'infuſion qu'on a ſerrée, ce qui eſt ſeulement particulier audit ſyrop, & non aux autres.

Notez. Dōcques ie ſuis d'auis que pour faire ledit ſyrop violat, pour chaque liure d'infuſion, on y mette vingt onces de bon ſucre.

Or i'ay fait ainſi leſdites infuſions & ſyrop pour conſeruer la vertu & couleur violette, & partant au lieu l'eſpatule de fer qui l'euſt peu noirci,

noircir, i'ay vsé d'espatule de bois, mesme pour faire chauffer les infusions ie n'ay point vsé de bassine de cuiure, ains de terrine verniffée pour la mesme raison, sinon quand i'ay cuit le mesme syrop, & pour la mesme cause ie me suis seruy de la cuillier d'argēt, aussi pour le mesme i'ay reserué les six onces d'infusion pour le descuire, pour luy restituer sa couleur aucunement diminuée par la cuite.

Mais communement on n'y fait pas tant de façon, car on faict bien les trois infusions (comme i'ay dit) dans la cruche de grets, ou coquemart de terre vernissé, les remuant auec ledit espatule de bois ; mais pour les faire chauffer on vse seulement de la bassine, & non de la terrine aussi pour faire le syrop, on prend la derniere infusion coulée & exprimée par la presse ; qu'on met dans ladite bassine, auec ladite quantité de sucre, & est fait ledit syrop sans le descuire auec de l'infusion, comme i'ay enseigné.

De cete derniere façon on fera les syrops suiuants qui se font auec trois ou plusieurs infusions, comme ie descriray.

Du Mucharon de violettes & roses pasles.

Chap. IV.

Le mucharō des violettes & de roses pasles, n'est autre chose que la derniere infusion coulée, exprimée, qui se gardera vn an dās vne cruche de grets ou coquemart de terre vernissée à bouche estroite, emplie d'icelle à deux doigts prés du bort, sur laquelle on verse l'espaisseur du doigt d'huile d'olif, pour empescher que l'air exterieur ne la corrompe, couurant ledit pot d'vn papier double & parchemin moüillé, puis est serré en vn lieu temperé : & quand on aura besoin on tirera ladite huile auec du coton.

Maniere

Maniere de faire le ſyrop de paſdane

CHAP. V.

ON fait trois infuſions de demie liure de fleurs de paſdane auec le vert qui les enuironne à chaque fois dãs deux liures d'eau, ſçauoir eſt, on prend leſdites fleurs que l'on mettra dans vne cruche de grets ou de terre verniſſée d'eſtroitte embouchure, & ſur icelles on verſera leſdites deux liures d'eau chaude & boüillante : apres on couurira bien ledit pot, & laiſſera-on infuſer l'eſpace de douze heures au coin de la cheminée, apres on verſera le tout dãs la baſſine que l'on mettra ſur le fourneau de feu de charbon clair & allumé iuſques à ce que ladite infuſion ſoit bien chaude, laquelle on paſſera & exprimera dãs vne groſſe toille par la preſſe. Ladite coulure & expreſſion ſeront rechauffées dans ladite baſſine, & verſée ſur

d'autres fleurs nouuelles en telle quantité que la premiere, c'est à sçauoir demie liure, & ayant infuse ledit temps de douze heures à la maniere dicte, est de rechef jettée dans ladite bassine, & rechauffée pour estre coulée & exprimée cõme l'autre, & pour la troisiesme fois on remet d'autres fleurs nouuelles dans ladite cruche, & verse-on ladite infusion rechauffée, dessus laquelle ayant infusé le susdit temps, est chauffée dans la bassine, & puis coulée & exprimée. Ladite expressiõ est clarifiée auec vn blãc d'œuf & sa coquille, comme a esté enseigné au chapitre second du premier traitté, & passée vne fois par le blanchet, puis l'ayant pesée on y met les trois parts de succre ou bon cassons, & est faict le syrop.

Autre façon de faire ledit sirop.

On fait aussi ledit syrop de pasdasne de trois infusions, comme a esté enseigné, mais on ne prẽd seulement que les fleurs jaunes, jettãt le vert qui les enuironne, & vous aurez vn syrop de couleur jaune ou

ou y approchant.

I'ay descrit la maniere de faire les infusions, tant en ce chapitre, qu'en celuy de sirop violat: peut estre trop prolixement: mais ie l'ay voulu faire ainsi, afin de le mieux donner à entendre, & que ie ne sois contraint de le repeter en enseignant par cy apres la maniere de faire les autres syrops qui se font auec infusions.

La Maniere de faire le sirop de fleurs de peschés de neuf infusions.

CHAP. VI.

LEs neuf infusiõs desdites fleurs de peschés se fõt à la maniere susdite. Faut doncques au mois de Mars mettre pour chaque infusion demie liure de fleurs de pesché fraischemẽt cueillies dans la cruche auec deux liures d'eau chaude, la derniere infusion coulée expri-mée sera clarifiée auec blãc d'œuf & coquille passée vne fois, & y ad-iou-

ioustant autant de succre ferez le syrop que l'on accommodera & seruira comme dict est.

Maniere de faire le syrop de roses pasles laxatif de neuf infusions.

CHAP. VII.

ON faict neuf infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roses pasles fraisches cueillies, ayant osté le jaune qui est dedans, le bouton & ses fueilles vertes qui les enuironnẽt, dans quatre liures de bonne eau. La derniere infusion coulée & exprimée qui contiẽdra cinq liures sans la clarifier sinon par residẽce, qui est qu'apres qu'elle aura esté coulée & exprimée cõme dict est, on la verse dans la cruche, & estant couuerte on laissera rasseoir l'espace de quelque tẽps, affin que les feces tombẽt au fond, puis on la coulera doucement dãs la bassine, & auec autant de bon sucre ou bons cassons, on fera cuire le syrop, l'escumant sur la fin & hors

hors du feu auec la cuiller percée, lequel osté de dessus le feu, & peu refroidy, sera versé dans vn pot propre couuert d'vn papier pertuisé. Estant du tout refroidy sera couuert d'vn papier double & parchemin mouillé, & serré en lieu temperé.

Maniere de faire le syrop de pied de chap.

CHAP. VIII.

VOus ferez trois infusions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de pied de chat, auec la troisiesme infusion coulée & exprimée & clarifiée auec blanc d'œuf, y adiousterez les trois parts de succre, & ferez le syrop.

Maniere de faire le syrop de pauot Rheas.

CHAP. IX.

ON fait trois infusions de demie liure à chaque fois de fleurs recentes de pauot rouge dãs deux liures d'eau. Auec la derniere infusion

infusion coulée, exprimée & non clarifiée, y adiousterez autant de bon sucre, & ferez le syrop, l'escumant sur la fin au hors du feu.

Maniere de faire le syrop de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAPITRE X.

ON faict trois infusions des fleurs blãches de nenuphar sçauoir vne demie liure à chaque fois sur deux liures d'eau commune, les laissant infuser (comme les autres descrits cy dessus l'espace de douze heures). La derniere infusiõ coulee & exprimée est clarifiée auec vn blanc d'œuf & sa coquille escrasée & passée par le blanchet de ladite couleure auec autant de sucre, sera faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de capillaires.

CHAPITRE XI.

PRenez capilli veneris, ou à son lieu l'adianthos deux poignées.

Politric auſſi deux poignees.
Scolopendre vne poignee.
Requeliſſe ratiſſee & concaſſee vne once, auec le ſucre ſera faict le ſyrop ainſi.

Les herbes nettoyées & lauées ſeront miſes infuſer l'eſpace de 24. heures dãs trois liures d'eau chaude dans vne terrine verniſſee ou d'eſtain, au bout duquel tẽps vous verſerez le tout dans la baſſine, le faiſant boüillir deux ou trois boüillons, coulant par aprés ladite decoction laquelle ſera clarifiee auec blanc d'œuf & ſa coquille, & cuitte auec les trois parts de ſuccre en conſiſtance de ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de iuiubes ſimple & composé, & premierement la maniere de faire le ſimple.
CHAPITRE XII.

PRenez cent bonnes iuiubes ouuertes par le milieu ſans rien ietter, que mettrez boüillir dans trois liures de bonne eau dans la baſſine à la conſomption de la moi-

tié, auec laquelle decoction coulee & exprimee par la toile forte (sans clarifier) on fait cuire les trois parts de bon succre, & est faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de iuiubes composé.

CHAPITRE XIII.

PRenez orge mondé de son escorce exterieure vne once.
Bonnes iuiubes soixante.
Requelisse ratissee & concassee, vne once.
Capilli veneris, ou Adianthos.
Polytric de chacun vne poignee.
Semences de coins.
De pauot blanc.
De melons.
De laictues concassees de chacune demie once auec succre, sera faict le syrop de telle façon.

Prenez quatre liures d'eau commune que mettrez dans la bassine, y mettant auec l'orge mondé que

ferez

ferez boüillir quelque temps, puis y adiousterez les iuiubes ouuertes par le milieu sans rien jetter, & ayant bouïlly vous y adiousterez lesdites semences, & sur la fin la requelisse, le capilli veneris & politric: apres faut oster la bassine de dessus le feu, la decoction estant demy refroidie sera coulee & exprimee par vne toile forte auec les mains ; puis clarifiee auec blanc d'œuf & sa coquille, & passee vne fois par le blanchet. Auec ladite colature, on y adiouste les trois parts de succre, & est faict le syrop.

Maniere de faire le syrop de guimauues.

CHAPITRE XVI.

PRenez racines de guimauues preparees vne once & demie.

Poix chiches vne once.

Racines d'asperges aussi preparees.

Requelisse ratissee & concassee de chacune demie once.

Sommitez de guimauues,
De mauues,
De parietaire,
Pimpernelle,
Adianthos,
Polytric de chacune demie poignee.
Semēces de melon,de concombre,de citroüille de chacune demie once.
Succre liure & demie,ferez ainsi le syrop.

Les racines de guimauues lauees & nettoyees de leurs filamens qui sont à l'entour, & la corde ostee:les racines d'asperges aussi lauees & concassees seront mises cuire dans la bassine auec cinq liures d'eau. Ayant boüilly quelque temps on y adioustera les poids cyches concassez dans le mortier, puis peu apres les sommitez de guimauues, mauues, parietaire, pimpernelle, & en fin l'Adianthos, Politric, & la requelisse; de sorte que ladite decoction coulee, exprimee,& clarifiee auec blanc d'œuf reuienne à deu
liures

liures, & auec vne liure & demie de bons succre ou bon casson, se fera le syrop.

Maniere de faire le syrop de cichoree triple de rheubarbe.

CHAPITRE XV.

PRenez orge commune vne poignee.
Racines d'asperges.
Racines de dent de Lyon, dict taraxacon.
Racines de cichoree preparees de chacune trois onces.
Oublon,
Fumeterre,
Politric.
Agrimoine.
Adianthos de chacune vne poignee & demie.
Semences de Melon.
Concombre,
Citroüille de chacune demie once.
Requelisse ratissee & concassee vne once.
Succre 2. liures: Sera faict le syrop.

Mettez huict liures d'eau dans la bassine, & mettez y quand & quād l'orge bouillir vn bon quart d'heure, puis vous y adiousterez les racines de cichoree sauuage, dent de lyon & d'asperges ainsi preparees. Ayant osté les filamens qui sont à l'entour, & leurs testes qui sont dures estant coupees & jettees seront lauees & en tirerez la corde de telle faço. Les racines de cichoree seront mises dans le mortier de marbre, lesquelles concassees auec le pilon de bois s'ouuriront, & facilement en tirerez la corde. Ainsi ferez de la racine de pissanlits, pour celle d'asperge sera seulemēt contusee dans ledit mortier, parce qu'elles ne sont si grosses toutes fois si on veut on en tirera la corde de mesme façon. Cela faict on les mettra bouillir auec l'orge vn quart d'heure ou enuiron, apres on y adioustera les fueilles desdites racines de pissanlits & de cichoree si on en est au temps qu'il y en aye, auec le houblō, la fumeterre, agrimoine

mine bien nettoyees & lauees, & puis apres les femences concaffees dans le mortier de marbre & fur la fin l'adianthos, le politric, & la requeliffe de forte que ladite decoction reuienne à quatre liures que verferez dans vne terrine de terre, & laifferez tremper le tout enfemble l'efpace de vingt quatre heures, ayant premieremẽt coulé douze onces de ladite decoctiõ, & verfee chaude fur cinq onces de bõne rheubarbe decoupee en petits morceaux auec le couſteau de cordonnier fur le couloir de bois, & mife dans vne cruche de terre verniffee ou de grets, & bien couuerte d'vn papier pour empefcher l'exhalatiõ de la vertu de la rheubarbe, puis mettrez ladite infufion fur les cendres chaudes quelque temps, cõme demie heure apres la tirerez & metrez au coin, de la cheminee l'y laiffant auffi l'efpace de vingt-quatre heures.

Au bout duquel temps on coule & exprime le refte de ladite deco-

ction prenant trois liures d'icelle, que clarifierez auec deux blancs d'œufs & leurs coquilles. Ladite decoction clarifiee & passee par le blanchet reuient à deux liures, lesquelles ont faict cuire auec autant de bon succre ou bons cassons en consistance approchante de succre rosat.

Cependant que le syrop se cuit on fera chauffer l'infusion de rheubarbe sur les cendres chaudes, puis on la passe & exprime par l'estamine ou linge blanc & net à la presse. Ladite expression qui reuiendra à huict bonnes onces sera mise à part, & quand le syrop sera cuit en la susdicte consistance sera tiré hors du feu, & vn petit apres on meslera parmy ladite expression auec l'espatule de bois ou cuillier d'argent, laquelle descuira ledit syrop & le rendra en sa consistance, mesmes afin qu'elle se mesle mieux auec ledit syrop s'il est vn peu trop liquide, on luy fera prēdre, vn boüillon sur le fourneau, & aussi tost sera ti-

ré hors

ré hors du feu, & estant refroidy (comme a esté dict des precedens) sera serree en vn pot de grets ou de fayance en lieu temperé.

Maniere de faire le syrop de pauot simple.

CHAPITRE XVI.

PRenez vne demie liure de testes de pauot blanc recentes, & autant de celles de pauot noir aussi recentes, que mettrez en quatre auec les doigts, ou auec vn cousteau, les mettãt auec leurs semences dans vn bassin d'estain, ou terrine vernissee, versãt par dessus trois liures de bonne eau bouillante, & les couurant d'vn linge en double, les laissant infuser l'espace de 24. heures au coin de la cheminee, au bout desquelles vous les verserez dans la bassine, & leur ferez prendre vn bouillon sur le fourneau, puis le coulerez & exprimerez bien fort par vne toile forte, & non par la presse. Dans icelle expression

mettrez encores infuser autant desdites testes de pauot blanc & noir ainsi preparees l'espace d'autant de temps, au bout duquel les ferez bouïllir vn bouïllon ou deux dans ladite bassine, apres les coulerez & exprimerez par ladite toile, & auec ladite couleure & expression adiousterez les trois parts de succre, & ferez le syrop sans le clarifier. Toutesfois il y en a qui le clarifient & passent vne fois seulement par le blanchet, mais comme i'ay dict autresfois la clarification oste de la vertu des medicamens.

Maniere de faire le syrop de rib bés ou de grozeilles rouges.

Chapitre XVII.

ON faict cuire vne liure de bon succre ou bons cassons auec demie liure d'eau, en consistance approchante de succre rosat, & tiré hors du feu on y mesle 4. onces de suc de grozeilles rouges purifié au

soleil

ſoleil qui le deſcuit & reduit en conſiſtance de ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de ſuc de grenades aigres.

CHAPITRE XVIII.

LE ſyrop de ſuc de grenades ſe fait de la meſme maniere que celuy de rhibés.

Maniere de faire le ſyrop de limons.

CHAPITRE XIX.

LE ſyrop de limons ſe faict de la meſme maniere que les 2. precedens : mais notez que ſi ledit ſuc n'eſt bien clarifié, & qu'il rende trouble le ſyrop eſtant meſlé auec le ſuccre cuit, faudra luy faire prẽdre vn bouillon, & l'eſcumer auec la cuillier d'argent, & ledit ſyrop ſe rendra blanc clair & beau.

Maniere de faire le ſyrop de coins.

CHAPITRE XX.

PRenez deux liures de ſuc de coins clarifiez par reſidence, & paſſez

passez par deux foix consecutiuement par le blanchet, afin qu'il soit plus clarifié ; & auec vne liure & demie de succre ferez le syrop, qui sera gardé comme les autres.

Maniere de faire le syrop de Sabor, ou de pommes composé.

CHAPITRE XXI.

FAut prendre vne liure & demie de suc de pommes de renette clarifié & passé par deux fois consecutiuement par le blanchet, auec lequel il faut mettre infuser l'espace de vingt-quatre heures deux onces de bon sené mondé, & deux dragmes de graine d'anis vert, puis ayant faict prendre vn boüillon, on le passe & exprime par l'estamine ; l'expression pesera dix sept onces, & auec 12. onces de succre ferez le syrop que l'on gardera. Si vous voulez rendre ledit syrop plus purgatif, au lieu de deux onces de sené, & deux dragmes

mes de graine d'anis vert, vous y mettrez trois onces de ſené, & trois dragmes d'anis vert.

Maniere de faire le ſyrop de meures.

CHAP. XXII.

PRenez deux liures de ſuc de meures domeſtiques, nõ du tout meures; clarifié & paſſé par le blanchet, & auec vne liure & demie de ſuccre ſe fera le ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de ceriſes.

CHAP. XXIII.

ON prend vne liure de ſuc de ceriſes clarifié au ſoleil, & paſſé par le blanchet, & auec douze onces de ſuccre eſt faict le ſyrop.

Maniere de faire le ſyrop de roſes ſeches.

CHAP. XXIV.

PRenez trois ou quatre onces de fleurs de roſes rouges & ſeches, & qu'ils ſoyent belles, que mettrez

trez dans vne cruche, & veritable par dessus vne liure & demie d'eau boüillante, les couurant & mettāt infuser au coin de la cheminée l'espace de 24. heures, puis verserez ladite infusion dans la bassine, luy faisant prēdre vn boüillō ou deux: auec icelle coulée & exprimée ferez cuire vne liure de succre ou cassons , & ferez le syrop qui se gardera auec les autres.

Maniere du faire le syrop d'absynthe.

CHAPITRE XXV.

PRenez demie liure d'absynte Romain qui est le nostre lequel a la fueille petite, & qu'on cultiue en plusieurs iardins de France, & est moins amer & plus astringent & aromatic. que découperez en petits morceaux : prenez aussi trois dragmes de nard indic, qu'inciserez de mesme. Vous prendrez aussi deux onces de roses rouges, faictes le tout ensēble infuser l'espace de 24. heures chaudement dans deux liures

liures de bon vin blanc vieil,& autant de suc de coins clarifié au coin de la cheminée: au bout dudit tẽps faictes les bouïllir,& que la decoctiõ coulée,exprimée, & clarifiée, reuiẽne à deux liures,auec lesquelles on cuira autant de succre,& sera faict le syrop.

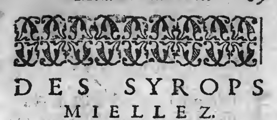
Maniere de faire le syrop d'armoise.

CHAP. XXVI.

PRenez racines d'eringium,c'est à dire chardon à cent testes, quatre onces,
Hyssope,
Armoise de chacune deux poignées,
Herbe à chat,en latin nepeta.
Polytric,
Adianthos,
Marrube blanc de chacune vne poignée,
Semences de ruë,
De nielle , en latin nigella, de chacune demie once.
Auec deux liures de succre sera fait le

le ſyrop de telle maniere.

On laue & nettoye les racines d'Eringium,&couppe-on leurs reſtes ou sõmitez que l'õ jette,apres on les concaſſe dans le mortier de marbre auec le pilon de bois pour en oſter la corde qui eſt dedãs que l'on jette auſſi.De ces racines ainſi preparée on en peze quatre onces que l'on concaſſe encores dans ledit mortier , puis on les fait cuire dans cinq liures d'eau : quelque temps apres on y adiouſte l'armoiſe,l'hyſope, l'herbe à chat,le marrube,&les ſemences concaſſées,& en fin on y met l'Adianthos & politric,que ladite decoction reuienne à deux liures, coulées , expri-mées,& clarifiées , & auec autant de ſuccre ferez le ſyrop.



DES SYROPS MIELLEZ.

Maniere de faire le miel escumé.

CHAP. XXVII.

PRenez la quãtité de bon miel que preparerez & clarifierez, (comme a esté enseigné au premier chapitre du premier traicté) que mettrez cuire sur le fourneau dans la bassine iusques à ce qu'il ait acquis la consistance de miel, ce que cognoistrez en mettãt vn peu auec l'espatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: estant ainsi le retirerez du feu & l'escumerez. Estant refroidy sera serré auec les autres syrops.

Maniere de faire le miel rosat.

CHAPITRE XXVIII.

LEdit miel rosat se faict de plusieurs façōs mais celles que ie vay descrire me semblent les meilleures & plus faciles à faire.

La premiere, c'est qu'on faict trois infusions (comme on fait des syrops) d'vne liure de fleurs de roses rouges espanoüyes recentes dans quatre liures d'eau commune chaque infusion l'espace de douze heures. Auec la derniere infusion coulée & exprimée, on met cuire autant de bon miel escumé ou bon miel commun, & sont cuits en cōsistance de syrop que l'on escumera à la fin de la cuisson ou hors du feu.

La seconde maniere est qu'on faict lesdites trois infusions auec moictié de fleurs de roses rouges, & autant de fleurs de roses pasles recentes meslées ensemble à la quantité

quantité d'vne liure de tous deux, dans quatre liures d'eau commune. comme dict est : Auec la derniere infusion coulée & exprimée on faict cuire auec autant d'vn desdits miels, & est faict ledit miel.

Maniere de faire le miel violat.

CHAPITRE XXIX.

LE miel violat se faict comme le miel rosat, faisant ainsi.

Vous ferez trois infusions d'vne liure de fleurs de violettes recentes entieres, sçauoir est desdites fleurs & de la partie herbue qui les enuironne dans quatre liures d'eau cõmune. Auec la troisiesme & derniere infusion & coulée & exprimée, on faict cuire autant de miel escumé ou de bon miel commun, & est faict ledit miel violat, lequel escumé est serré auec les autres.

Maniere de faire le miel mercurial.

CHAP. XXX.

PRenez quantité de ſuc de mercuriale,tiré comme a eſté enſeigné au chap.4. du premier traiété, lequel ayant faict prendre vn boüillon, on fera raſſeoir l'eſpace de 24.heures ou dauantage puis le coulerez en enclinant le vaiſſeau, ou paſſerez par vn gros linge. Vous peſerez la couleure,& auec autant de bon miel commun les ferez boüillir dans la baſſine ſur le fourneau, iuſques à ce que le tout ſoit reduit en conſiſtance de ſyrop, lequel eſcumé & refroidy eſt gardé au beſoin.

DES CONSERVES.

Maniere de faire la cōſerue de violettes.

CHAPITRE XXXI.

PRenez demy liure de violettes mõdées de leur partie herbuë, c'eſt

c'est à dire des fleurs seulement, pilez les dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, iusques à ce qu'elles soient reduictes en paste douce, de sorte que la maniant on n'y sente aucune inegalité, puis apres vous y meslerez peu à peu vne liure de succre ou bons cassõs mis en poudre, ou decoupez en petits morceaux, les pilant & incorporãt auec lesdites violettes. Cela estant faict sera la conserue faicte laquelle mettrez dans vn pot de terre vernissé ou de grets, le couurant d'vn papier non pertuisé, & l'exposant au soleil l'espace de trẽte ou quarãte iours, la remuãt deux ou trois fois la sepmaine auec l'espatule, afin que la chaleur du soleil la cuise de tous costez.

Maniere de faire la conserue de roses.

CHAP. XXXII.

PRenez demie liure ou vne liure de fleurs de roses rouges non espa

espanouyes, les ongles coupez auec le ciseau (qui est vne partie jaune qui est au bas de la fleur) les pilerez dans le mortier de marbre auec le pilon de bois de la façon comme i'ay dict des violettes, y adioustant le double de succre, faisant comme a esté monstré parlant de la conserue de violettes.

Maniere de faire la conserue de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. XXXIII.

PRenez demie liure de fleurs blanches de nenuphar ou blãc d'eau recentes, que pilerez dans ledit mortier de marbre comme les fleurs de violettes & de roses, y adioustant le double de bon succre, l'exposant au soleil par apres comme dict est.

Maniere

Maniere de faire la conserue de pasdasne.

CHAP. XXXIV.

ON prend seulement le jaune de la fleur du pasdasne, & le pile on dans ledit mortier, y adioustant le double de succre, comme a esté monstré.

Maniere de faire les conserues de fleurs de bourrache, de buglosse, de romarin, de betoine.

CHAP. XXXV.

LEsdites conserues se preparent de la mesme sorte que les precedentes.

TROISIESME

TRAICTE' DES ELECTVAIRES.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les riches.

CHAPITRE I.



RENEZ betoine,
Agrimoine,
Adianthos,
Politric,
Scolopendre de chacun deux poignées.
Fueilles de sené mondées deux onces.
Graine d'anis vert demie once.
Poulpes de casse quatre onces.
Poulpes de tamarins.
De prunes ou de pruneaux de chacune six onces.
Sené en poudre auec son anis deux

deux onces deux dragmes.

Vne liure de succre. Sera faict l'electuaire de telle façon.

Vous ferez cuire lesdits simples nettoyez & lauez dans suffisante quantité d'eau, sçauoir est premierement la betoine & agrimoine, puis y adiousterez auec le politric, l'adianthos, & la scolopendre.

Prenez vne liure d'icelle decoction coulee, dans laquelle ferez infuser l'espace de 24. heures lesdites deux onces de sené mondé, & la demie once de graine d'anis ou fenoil vert, deuant la fin duquel tẽps vous tirerez & preparerez chacune à part les poulpes de casse, tamarinds & prunes, comme il a esté enseigné au 22. chap. du premier traicté.

Notez qu'apres que vous aurez tiré la poulpe de casse, les excremens d'icelle qui n'ont peu passer seront mis tremper auec ledit sené.

Cela faict vous ferez prendre vn bouillon à ladite infusion de sené, la passerez & exprimerez par l'esta-

mine, auec laquelle expreſſion ferez cuire voſtre liure de ſuccre dãs la baſſine en la conſiſtance declaree au chap. 17. du premier traicté.

Ce ſyrop eſtant faict eſt verſé dans vn garde manger d'eſtain, ou dans vn plat ou vaiſſeau de terre verniſſé, & dans ladite baſſine hors du feu ſont miſes leſdites poulpes de tamarinds & de prunes, & auec le biſtortier ſont bien meſlees enſemble, & apres on y meſle auſſi auec la poulpe de caſſe.

Cela ainſi eſtant, on y verſera la tierce partie dudit ſyrop preſque demy refroidy ſur leſdites poulpes que l'on meſle fort bien auec, puis on y eſparpille la tierce partie du ſené en poudre auec ſon correctif, cõme il a eſté monſtré chap. 23. dudit premier traicté, que l'on meſlera fort bien auec ledit biſtortier, auec leſdites poulpes & ſyrop, puis on y verſera l'autre partie de ſyrop, apres l'autre partie du ſené en poudre, & en fin le reſte du ſyrop & ſené de la facõ ſuſdite, les remuant

muant & meslant bien le tout auec ledit bistortier, le tout ainsi bien meslé & incorporé est l'electuaire faict que l'on mettra dans vn pot propre refroidir couuert d'vn papier pertuisé. Estant refroidy sera couuert d'vn papier double, & gardé comme les syrops.

Si en faisant ledit electuaire le syrop se venoit à refroidir, le faudra rechauffer sur le fourneau, puis en vser comme dict est.

Notez qu'il ne faut mesler iamais les poudres auec le syrop boüillãt, car ils se brusleroyent.

Ie n'ay descrit qu'vne mesme façon de faire le syrop qui seruira aussi pour les quatre suiuans, car il est tres-bon, comme vous pouuez iuger.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les pauures.

Chapitre II.

PRenez vne liure de la decoction coulee des simples susdits pour

l'infusion du sené & anis, comme dict est.
Sené mondé deux onces.
Graine d'anis ou fenouil verd demie once
Poulpe de prunes,
De tamarinds de chacune 8. onces,
Sené en poudre auec sō anis 3. onc.
Succre vingt onces. Sera l'Electuaire faict en telle maniere.

La maniere de faire ledit Electuaire est semblable au precedēt. Or il n'y entre point de casse estāt chere, mais aussi i'y ay augmenté la chose des poulpes de tamarinds & pruneaux. Si de fortune vous auez serré les excremés de quelque casse que vous aurez tiré auparauant, & qui ne soient gastez, vous les pourrez faire infuser l'espace dudit tēps de 24. heures auec ledit sené.

Maniere de faire le Catholicon.

CHAPITRE III.

PRenez 10. onces de la decoctiō des susdits simples coulee pour l'infu

l'infuſion du ſené & anis comme dict eſt.

Sené mondé, deux onces,
Graine de fenouil vert demie once.
Poulpes ne caſſe, quatre onces,
Poulpes de tamarinds, De prunes de chacune 6. onces.
Sené en poudre auec ſon anis, deux onces deux dragmes.
Rheubarbe en poudre deux onces.
Succre vne liure & demie. Soit faict l'electuaire.

On mettra premierement infuſer le ſené & anis comme dict eſt.

La rheubarbe eſt miſe en poudre comme il a eſté enſeigné au chap. 25. du premier traicté, & auec icelle eſt mis dans le mortier le ſené & anis en poudre, & toute ladite poudre eſt miſe à part.

Les poulpes de tamarinds, prunes & caſſe preparees ſont miſes auſſi chacune à part : le ſyrop faict de ladite infuſion de ſené auec le ſuccre dās la baſſine, eſt verſé dans

vn vaiſſeau propre & apres dans ladicte baſſine hors du feu ſont meſlees enſemble les poulpes de tamarinds, prunes, & caſſe ; apres on y verſe conſecutiuement (comme pluſieurs fois a eſté enſeigné cydeſſus) le ſyrop & poudre, les incorporant bien enſemble, & ſera le Catholicon faict que l'on ſerrera refroidy auec les autres electuaires.

Maniere de faire le Diaprunis ſimple & composé.

CHAPITRE IV.

PRenez vne liure de ladicte decoction coulee deſdicts ſimple pour l'infuſion du ſené,
Sené mondé deux onces,
Graine d'anis verd demie once,
Poulpes de prunes demie liure,
Poulpe de tamarinds quatre onces,
Roſes rouges, trois dragmes.
Succre vne liure. Sera faict l'electuaire.

Ledit electuaire se fait commme les precedens, & est appellé diaprunis simple.

Que si vous le voulez faire composé comme il se faict ordinairement, le ferez ainsi auec ledit electuaire diaprunis simple faict, & encores chaud (ou s'il n'est chaud le faut vn peu chauffer sur le fourneau) y incorporant neuf dragmes de bonne scammonee mise en poudre, cõme a esté enseigné au chap. 26. du premier traicté, & l'incorporer auec ledit electuaire, l'esparpillant parmy, & la meslant tres-bien auec ledit bistortier. Ledit electuaire ainsi faict s'appelle diaprunis composé, lequel refroidy est serré dans vn pot propre pres les autres.

Notez que ie ne vous descrits point icy de Catholicon pour dissoudre dans les clysteres, car au lieu d'iceluy vous pourrez vser des precedens electuaires & sera bien le mieux.

Electuaire au lieu de la confection Hamek plus aggreable, & purgeant plus doucement.

CHAPITRE V.

PRenez vne liure de ladite decoction pour l'infusion du sené & anis.
Deux onces de sené mondé,
Demie once de graine d'anis ou fenoüil verd.
Poulpes de casse,
De tamarinds,
De prunes de chacune quatre onces.
Sené en poudre auec son correctif deux onces & demie.
Rheubarbe en poudre demie once,
Agaric trochisque mis aussi en poudre vne once,
Succre, vne liure,
Scammonee neuf dragmes,
Ferez ainsi l'electuaire.

Le sené & anis serõt infusez dans ladite decoction ensemble auec les excre

cremens de la poulpe de casse pour puis faire le syrop.

La rheubarbe & trochisques d'agaric mis en poudre chacun à part dans le mortier (comme a esté dict au chap. 25. & 29. du premier traicté) puis meslez ensemble auec ledit sené en poudre, sont serrez dans vn papier à part.

La scammonee aussi bien mise en poudre dans le mortier comme il a esté enseigné, sera serreé aussi à part dans vn autre papier.

Cela faict l s poulpes de tamarinds & de p u es seront meslées dans la bassine auec le bistortier & puis la casse, consecutiuemēt le seront auec le syrop & la poudre: le tout estant bien meslé on y esparpille dessus & parmy la scammonee, laquelle on y incorporera estāt encores chaude ou reschauffé cōme a esté enseigné parlant du diaprunis composé, & sera ledit electuaire faict que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'electuaire de dattes.

CHAPITRE VI.

PRenez six onces de poulpes de dattes.
Deux onces de turbith,
Quelque nombre d'amandes douces pelees,
Zingébre ratissé auec le cousteau,
Macis,
Semences d'anis,
De fenouil de chacun deux dragmes,
Scammonee six dragmes,
Auec dix onces de miel escumé descrit au 17. chap. du premier traicté. Ferez l'electuaire.

La poulpe de dattes preparees comme a esté enseigné au chap. 21. du premier traicté & serree à part. Vous ferez apres la poudre comme s'ensuit.

Premierement mettrez le turbith dans le mortier, le gingembre & les amandes (pour empescher leus exha

exhalation) & les pilerez ensemble, estant demy pulverisez y adiousterez le macis, l'anis & le fenouil. Le tout mis en poudre sera passé par le tamis de crin couuert de la façon descrite au chap. 23. du premier traicté parlant du sené. Ayant tiré trois onces de poudre elle sera mise à part dãs vn papier.

La scammonee sera aussi mise en poudre comme a esté enseigné, & serree aussi à part.

. Cela faict on met la poulpe de dattes dãs la bassine, laquelle auec le bistortier on remuë & desmene quelque peu de temps sur le fourneau à peu de feu, laquelle tiree hors du feu on y adiouste la tierce partie du miel escumé chaud que l'õ mesle auec ladite poulpe apres on y esparpille & mesle la tierce partie de ladite poudre, puis l'autre partie du miel, apres l'autre partie de la poudre, en fin le reste du miel & le reste de la poudre de la mesme façon qu'il a esté declaré aux electuaires cy deuant.

Le tout estant bien incorporé & encores chaud on y mesle la scammonee en poudre, comme nous auons dict cy deuant, & estant bien incorporé ledit electuaire est faict, lequel refroidy est serré comme les autres.

Maniere de faire la Benedicte laxatiue.

CHAPITRE VII.

PRenez Turbith,
Hermodattes ratissees de chacun six dragmes.
Quelques amandes dowces pelees,
Roses rouges trois dragmes,
Zingembre ratissé.
Macis, de chacun vne dragme.
Semences de Milium solis,
Saxifrage,
D'anis.
D'ache de chacune deux dragmes,
Scammonee cinq dragmes,
Miel escumé 15. onces.
Est faict l'electuaire.

Notez qu'en ce chap. & au precedent

dent faut mettre vn petit bon poix des medicamens que l'ō doit mettre en poudre (horſmis du ſcammonée qui doit eſtre peſé comme il faut) parce qu'on ne les triture & paſſe par le tamis de crin entierement ; mais ayant eu la doze de poudre qu'on deſire, on ſerre le reſte pour vne autrefois, on les faict ſeruir ſelon l'aduis du medecin à quelque autre remede.

On met premierement dans le mortier le turbith, gingembre, hermodactes (deſquelles on aura ratiſſé auec vn couſteau la pouſſiere ou terre qui eſt à l'entour) & les amandes eſtant demy pulueriſées, on y adiouſte les ſemences, en fin le Macis & les roſes rouges ſeiches. Le tout eſtant pulueriſé eſt paſſé par le tamis de crin couuert, & en ayant tiré trois onces de poudre ſeront miſes dans vn papier à part, la ſcammonée auſſi miſe en poudre eſt ſerrée à part.

Cela faict on met la troiſieſme partie du miel eſcumé chaud dans

la

la baſſine auec la tierce partie de ladite poudre eſparpillée deſſus & parmy que l'on meſle & incorpore bien enſemble, puis on remet les autres parties du miel & poudres ſelon l'ordre que i'ay enſeigné aux electuaires ſuſdits, les incorporant biē enſemble auec le biſtortier, en fin l'electuaire eſtāt encores chaud ou rechauffé on y meſlera la ſcāmonée, comme a eſté dict. Eſtant bien incorporée, l'electuaire eſt faict, que l'on ſerre comme les precedens.

Tablettes de Mechoacam.

CHAP. VIII.

Prenez Mechoacam,
Hermodactes ratiſſées,
Turbith de chacun 2. dragmes,
Roſes rouges vne dragme,
Zingembre ratiſſé demie dragme,
Scammonée deux dragmes,
Auec demie liure de ſuccre diſſoult & cuit en eau commune ferez les

tablet

tablettes par l'ozanges du poix de demie once chacune.

Le Mechoacam concassé dans le mortier on y adiouste le turbith, les hermodactes, & le gingembre ratissé, trois ou quatre amandes douces pelees pour empescher leur exhalation: en fin on y iette les roses rouges seiches. Le tout pulverisé est passé par le tamis, & en ayant tiré sept dragmes de pouldre, sont serrees dans vn papier à part.

La scammonee est aussi mise en pouldre à part, auec laquelle pulverisee & estant encore dans le mortier on y mesle lesdites sept dragmes de pouldre, de sorte que le total d'icelle contient neuf dragmes, que l'on met dans vn papier. Ladicte pouldre estant ainsi preparee on cuit le succre auec quatre onces d'eau dans le poeslo de cuiure rouge en la cōsistance designee au chap. 15. du premier Traicté. Estant cuit est tiré hors du feu, & remué fort auec l'espatule pour petit à petit le refroidir à demy; Ce qu'e-

stant

ſtant on y eſparpille ladicte poul-
dre,& on l'incorpore bien de l'eſ-
patule auec ledit ſuccre cuict : de
ſorte qu'en fin il s'en fait vne paſte
de bonne conſiſtence, y ayant ra-
maſſé & ratiſſé ce qui adherera à
l'entour dudit poeſlon : laquelle
paſte encore vn peu chaude on iet-
te ſur vn papier blanc qu'on aura
au parauant oinct d'vn peu d'hui-
le d'amande douce, ou d'huile
commun, ou frotté d'vne aman-
de douce pelee auec le couſteau de
peur qu'elle n'adhere audit papier,
& auec le rouleau oinct de ladicte
huile ou amande on la frappe pour
l'eſtédre, le faiſant par apres paſſer
pluſieurs fois par deſſus pour l'ap-
plattir &applanir:puis auec vn cou
ſteau oinct on en couperales tablet-
tes d'vne demie once piece:leſquel-
les tablettes puis apres refroidies
ſont miſes dãs vne bouette de bois
vn papier blãc deſſus & deſſoubs,
& miſes en lieu ſec, comme ſur vn
ais au coin de la cheminee. Ce qui
ſera demeuré aux parois dudict
poeſlon

poëslon qui n'aura peu estre incorporé auec ladicte paste, sera raclé auec ladite espatule de fer, & mis dans vn papier auec lesdictes tablettes, & sera aussi bon pour en vser comme lesdictes tablettes.

DES TROCHISQVES

Maniere de faire les Trochisques d'Agaric.

CHAP. IX.

FAVT rasper auec la raspe de fer blanc deux onces d'agaric blãc & bon, ou la quãtité que vous voudrez, que vous mettrez dãs le mortier de marbre, versant à plusieurs fois suffisante quantité de bonne eau de vie, le pilant & malaxant tresbien auec le pilon de bois, & le reduisant en paste, de laquelle vo⁹ formerez trochiscz plats, ou d'autre façon, que ferez secher à l'ombre sur vn tamis renuersé mettant vn papier par dessus de peur qu'il

ne tombe de l'ordure dessus. Estans secs les faudra remettre de rechef en pouldre dans ledict mortier, & comme la premiere fois le malaxer auec ladite eau de vie, & en faire paste, puis des trochisques que l'on fera secher sur ledict tamis, ainsi qu'il a esté enseigné. Ce que ferez pour la troisiesme fois, puis les serrerez dans vn pot ou bouëtte en lieu propre pour s'en seruir au besoing.

On peut aussi preparer lesdicts trochiscs auec vin blanc bien subtil, dans lequel aura infusé du zingembre ratissé & concassé l'espace de 24. heures dans vne phiole bien bouchée.

Maniere de faire Trochisques du myrrhe.

CHAP. X.

PRenez canelle,
Semence de nielle,
Aloes,
Myrrhe de chacun deux dragmes,
auec

auec du ſuc de ruë depuré par reſidence ou d'armoiſe,& ſeront formez trochiſques.

Leſdits medicamens ſeront pulueriſez & ſerrez chacun à part,cõmençant à la canelle,comme a eſté enſeigné au chap. 30. du premier traicté,la paſſant par ledict tamis de crin:En apres on pulueriſera la nielle,mais au lieu de deux dragmes il en faut mettre demie once ou dauantage,parce qu'eſtant miſe en pouldre il la faudra auſſi paſſer par ledit tamis de crin couuert, & en ayãt eu deux dragmes le reſte ſera ſerré,ou ietté,car ladicte graine ne couſte pas beaucoup.

En apres on mettra en pouldre la mirrhe,en fin l'aloes,comme a eſté enſeigné au chap.25. du premier traitté auec l'aloes pulueriſé,eſtant encores dãs le mortier,on y meſlera auec le pilon tous les autres medicamens pulueriſez.Eſtãt bien meſlez on y verſera deſſus ledit ſuc, malaxant le tout bien enſemble pour former les trochiſques que l'õ

fera seicher à l'ombre sur le mais renuersé.

DES PILVLES.

Maniere de preparer les pilules stomachiques dictes deuant le repas, ou ante cibum.

CHAP. IX.

PRenez aloes six dragmes,
Mastic,
Roses rouges de chacũ deux dragmes, auec syrop de roses passes malaxez sera formé la masse.

Prenez le mastic trayé & bon, & le pilez en broyant doucement, ayant premierement mouillé le mortier & pilon d'vn peu d'eau rose ou cõmune, & le mettez à part, les roses rouges seront aussi mises en poudre & mises à part.

En fin l'aloes auec lequel puluerisé, & estant encores dans le mortier on meslera le mastic & roses rouges en poudre, auec lesquelles on

on verse ledit syrop de roses passes, & on les malaxe tres bien ensemble, puis on en forme masse que l'õ met seicher sur vn papier à l'õbre l'espace de dix ou douze heures, apres on l'ẽuelope d'vne peau blãche graissée d'huile d'olif, & est serrée dans vn pot propre de fayance où d'estain pour s'en seruir au besoin.

Maniere de faire pilules sãs lesquelles ou sine quibus.

CHAP. XII.

PRenez aloes demie once,
Rheubarbe,
Agaric trochisque de chacun vne dragme,
Sené auec son correctif en poudre dragme & demie.
Roses rouges demie dragme,
Scammonée deux dragmes,
Auec syrop de roses passes laxatif sera faicte la masse.

Chaque medicament sera mis en

pou

poudre,& mis à part.

Premierement l'agaric trochisque,apres la rheubarbe,puis les roses rouges,en fin l'aloes, & apres la scammonee,auec laquelle on meslera bien les susdictes pouldres & le sené. Toutes lesdites puldres bien meslees ensẽble seront malaxees auec le syrop de roses pasles, & sera formée la masse , qui sera accommodee & serree comme la precedente.

Maniere de faire pilules d'Agaric.

CHAP. XIII.

PRenez Aloë,
Agaric trochisque, de chacun trois dragmes,
Sené en pouldre,
Scãmonee,de chacũ deux dragmes
Chair de coins,vne drag.& demie,
Auec le syrop de roses pasles sera faicte la masse.

Le sené en pouldre mis à part les trochisques d'agaric , la scãmonee & l'aloé seront chacũ puluerisez à part,

part,puis meslez auec le sené dans le mortier,estãs bien meslez serõt serrez dans vn papier.Cela faict on dissoudra la chair de coins dans le mortier,y adioustant vn peu dudit syrop de roses pasles:apres on y versera toute ladite poudre, y versant aussi autant de syrop qu'il faudra pour les malaxer, & forme la masse qui sera gardee comme les autres.

Pilules somniferes.

Chapitre XIV.

PRenez mirrhe,trois dragmes,
Encens masle deux dragmes & demie.
Semence d'Hioschiame,
Opium de chacun deux dragmes,
Safran,
Castor de chacun cinquãte & quatre grains,c'est à dire demie dragme,&'dix-huict grains de chacun,
Auec syrop de roses seiches sera formée la masse.

Les medicamens seront puluerisez & mis chacun à part.

Premierement l'encens masle sera mis en poudre,& passé par le sycotrinoy, mais notez qu'il en faut mettre dauantage que la dose, car ayant tiré le doze le reste est serré pour vne autre fois.

Puis le safran sera aussi mis en poudre auec vne amande pelée auec le cousteau pour empescher son exhalation.

Apres la myrrhe.

En fin la semence d'hysochiame & le castor serõt puluerisez ensemble, auec lesquels puluerisez on mesle toutes les autres poudres, estãt meslées on les serre dans vn papier.L'opiũ sera coupé menu & mis dãs le mortier,& sera fondu auec le syrop que l'on versera peu à peu en le broyant, estãt fondu on y meslera lesdites poudres,&ce qu'il conuiendra dudit syrop les malaxant tres-biẽ, & en formerez masse,laquelle sera accõmodée & serrée comme les precedentes.

Notez

Notez qu'il faut ſerrer ladicte maſſe à part en vn lieu propre, & on doit peſer ſoy-meſme la doſe qu'on ordonnera, parce que la mettant auec les autres, quelqu'vn par inaduertance pourroit en prendre pour autres pilules, qui ſeroit vn mauuais qui pro quo; car la mort indubitablement s'en enſuiuroit.

Des Pouldres & tablettes dictes Cordiales & corroboratiues.

CHAPITRE XVIII.

IE vous conſeille (ayant mis en pouldre les medicamens ſuyuans pour faire leſdites pouldres & tablettes) de les paſſer pluſtoſt par le tamis de crin couuert que par celuy de ſoye ou taffetas, parce qu'elles en ſont pluſtoſt paſſees, & ne donnent tant de peine: ioint auſſi qu'ils retiénent d'auantage de leur vertu: au contraire pour eſtre paſſee par le tamis de taffetas il faut qu'elles ſoyent au parauant longuemēt trituree, & par la longue trituration

il est impossible qu'ils ne perdent beaucoup de leur force, encores qu'on y mette auec des semẽces & autres medicamens qui semblent empescher leur exhalation, & il ne faut obiecter qu'elles ne seront si belles, & ne passeront si librement par les voines du corps. Ie respõds pour le premier qu'en la medecine la bonté y est plus requise que la beauté, & aussi qu'elles sont fort belles, & mesmes que les tablettes qui en sont faictes à raison d'vne dragme sur deux onces de succre cuit en consistance deuë sont fort belles & agreables. Pour le second ie responds que les quatre graines que l'on mange apres le repas & le sang plein de fibres passe bien au trauers des plus petites veines du corps, à plus forte raison lesdites poudres ainsi preparees. Quant à moy i'estime plus vn bon boüillon bien assaisonné, ou vn bon consommé, vne bonne ptisanne, ou autre bon remede consocial à la nature du malade, & contraire à la maladie,

die, cōme le vin, le suc de grenades aigres, le suc de limōs, de grozeilles rouges, & autres, que toutes ces poudres là & les tablettes faites d'icelles. Toutesfois ie vous en ay biē voulu descrire de trois sortes, lesquelles contienēnt presque la vertu de toutes les autres poudres des trois santaux, de laquelle on peut vser au lieu de la poudre dicte Diarrhodō de l'Abbé, de la poudre Diamargaritum, & de Triasantali.

PRenez Santaux blanc,
rouge,
citrin.
bois d'aloé de chacun deux dragm.
Semences d'ozeille,
d'endiue,
pourpier,
chardon benist,
Terre sigillee, ou plustost Terre de Blois, qui vaut autant, de chacun vne dragme.

D'iceux medicamens sera faicte poudre comme s'ensuit.

On decoupe en petits esclats ou buchettes les santaux & bois d'a-

loés que l'on met dans le mortier auec la moictié des femences pour empefcher leur exhalation par leur vifcofité, que battrez & pilerez bië enfemble: eftans à la moictié pilez vous y adioufterez le refte des femences que l'on pilerez enfemble, & reduit en poudre, laquelle eft paffee par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu paffer fera remis dans ledit mortier, & repilé, puis repaffé par ledit tamis, cõme nous auons dict autresfois, iufques à ce qu'on aye dix dragmes de poudre: le refte eft ferré & gardé en quelque lieu pour quand on refera la poudre vne autre fois l'y remettre fi l'on veut, lefquelles dites dix dragmes font mifes en vn papier à part: apres on mettra la terre figillee, ou pluftoft la terre de Blois qui æquipole à la vraye terre figillee, (car ce qu'on nous apporte eft le plus fouuent fophiftiquee) en poudre dans ledit mortier, auec laquelle puluerifee on mesle les autres poudres, le tout apres eft ferré dans vn

vn verre double propre à cela & bien couuert, mis en lieu temperé pour le besoin.

Maniere de faire la poudre de Diambra de laquelle on peut vser au lieu des poudres dictes Diambra, & des trochisques de Gallia moscata.

Chapitre XX.

Prenez bonne canelle,
Macis,
Santaux blanc,
Rouge,
Citrin,
Bois d'aloés,
Roses rouges de chacun vne dragme,
Ambre gris,
Musc de chacun douze grains,
Sera faicte la poudre ainsi.

On mettra premierement dans le mortier les santaux & bois d'aloés decoupez en petits esclas pour plus aisémet les reduire en pou-

dre. La canelle & le macis lequel par son onctuosité empeschera leur exhalation.

Notez que si en triturant lesdits bois il se faict quelque exhalation, nonobstant ledit macis on iettera dessus quelques gouttes d'eau rose pour ayder auec ledit macis à empescher leur exhalation. Estãs plus qu'à demy pilez on y adioustera les roses rouges seiches que l'on triturera auec, puis on les passera par ledit tamis de crin couuert, comme nous auons enseigné, & en ayant tiré cinq dragmes & demie, ou six dragmes de poudre passee, on la mettra en fin papier blanc.

Cela faict on mettra l'ambre gris & musc dans le mortier de marbre, auec enuiron vne dragme de ladite poudre, & on les pile & broye ensemble auec vn petit pilon de bois ou de bronze, estans bien broyez & meslez, on iette auec petit à petit le reste de la poudre les meslãt tres-bien ensemble, afin que le musc & ambre gris se meslent tellement

auec toute ladite poudre, qu'elle en retienne leur vertu & odeur : puis on la mettra dans vn semblable pot que la precedente, la couurant tres-bien, & la mettant aupres d'icelle.

Maniere de faire la poudre Diatragacant.

CHAPITRE XVIII.

PRenez gomme tragaçant,
gomme arabic de chacune trois dragmes,
racines d'Iris de Florence,
requelisse,
Semences de pauot blanc,
de pourpier,
d'ozeille de chacune 2. drag.

De tous ces medicamens sera faicte la poudre comme s'ensuit.

Ayant tiré les grains plus blancs & plus nets de la gomme tragacãt, vous les mettrez en poudre de telle maniere.

Il faut premierement mettre dãs le mortier de fer ou de bronze du

charbon ardent, & on eschauffera tellement le fond dudit mortier, que le charbon & la cendre ostez on n'y pourra toucher de la main sans se brusler, & y faudra aussi chauffer le bout du pilon qu'il soit presque rouge: ledit mortier & pilon estans essuyez d'vn linge net, vous mettrez ladite gôme Tragacant dans ledit mortier, & le couurirez d'vn linge percé au milieu pour faire passer le pilon, & pilerez & broyerez ladite gomme la reduisant en poudre, puis la faudra passer par le sycottinoy, & ce qui n'aura peu passer la faudra remettre audit mortier pour de rechef le repiler & mettre en poudre, & passer de la mesme façon.

Que si l'on voit que ladite gomme est encores trop gluãte, de sorte qu'elle ne se puisse bien puluerser, il faudra de rechef rechauffer comme dit est le fond dudit mortier, & bout dudit pilõ, & la remettre dedans pour la puluerisér & passer de la maniere qu'auons dict,

& en

& en ayant le poids de deux dragmes passees par ledit sycotrinoy, les faudra ietter dans vn papier à part, & le reste sera mis en vn lieu pour vne autre occasion.

La gomme Arabic sera puluerisee de la mesme façon pour en tirer 2. dragmes de poudre par ledit sycotrinoy, le reste estant gardé pour vne autre fois.

Notez qu'il faut chauffer ledit mortier & pilon pour reduire en poudre lesdites gommes Tragacāt & Arabic, parce qu'elles sont grandement humides, & ne se pourront puluériser, si par la chaleur dudit mortier & pilon leur humidité n'estoit exhalee.

Notez aussi que l'on couure le mortier d'vn linge troüé par le milieu pour faire passer le pilon, parce qu'en les triturant principalement la gomme tragacāt, les grains sauteroient hors dudit mortier quand on les pile.

Notez finalement qu'au lieu d' deux dragmes de chacune desdites

dragmes, il en faut mettre 3. dragmes pour en tirer deux comme dit est, car en les triturant & passant par le sycotrinoy il s'en exhale vne partie.

Lesdites gommes estant ainsi puluerisees & mises à part, on mettra ensemble dans le mortier pour piler la racine d'Iris de Florence, la requelisse seiche ratissee, concassee, & decoupee en petits morceaux sur le trenchoir de bois auec le cousteau de cordõnier, & la moitié des semences que triturerez, & estant à moitié mises en poudre y adiousterez le reste des semences que pulueriserez auec, puis passerez le tout par le tamis de crin couuert, & ce qui n'aura peu passer sera remis dans ledit mortier pour le pulueriser & repasser comme a esté dit tant de fois, iusques vous en ayez tiré vne once de poudre.

Cela faict on mettra ladite once de poudre dans le mortier, & aussi lesdites poudres des gommes de Tragarant & Arabic que meslerez ensem

ensemble auec le pilon puis les ſerterez dans le petit pot de verre comme les ſuſdites pour s'en ſeruir à la volonté.

Notez qu'en ces ſuſdites poudres ie n'y ay point faict entrer les perles, les fragmens pretieux & fueilles d'or, estans choſes qui n'y ſeruent de rien.

Maniere de faire la poudre de requeliſſe.

CHAPITRE XIX.

PArce qu'en la medecine on ſe ſert ſouuent de la poudre de requeliſſe, c'eſt pourquoy i'ay bien voulu icy deſcrire la maniere de la faire.

Penez doncques deux onces, ou ce que vous voudrez de requeliſſe ſeiche, que nettoyerez & ratiſſerez tres-bien, puis la decouperez menu auec le couſteau de cordonnier ſur le tranchoir de bois, & la mettrez ainſi decoupee dans le mortier de bronze ou de fer, & la pilerez

triturerez bien la passant par le tamis de crin, comme a esté dict des autres. La poudre ainsi passee sera mise dans vn vaisseau de verre semblable aux precedens, & serree pres des autres poudres.

Maniere de faire tablettes desdites poudres dictes cordiales.

CHAPITRE XX.

ON dissoult par exemple deux dragmes desdites poudres auec quatre onces de succre cuit, comme a esté enseigné au chap. 16. du premier traicté, faisant ainsi.

Ledit succre ayant esté dissoult dãs deux onces d'eau rose, ou autre eau cordiale dans le poëslon de cuiure rouge & cuit, en ladite deuë cõsistance, sera tiré hors du feu, & les remuant bien auec ladite espatule de fer, iusques à ce qu'il soit presque demy refroidy, & estãt en chaleur mediocre (car si vous mettiez lesdites poudres, ledit succre sortãt du feu,

feu, ils se brusleroyẽt) alors il faudra esparpiller parmy ladite poudre, & la bien mesler, & incorporer auec ledit succre cuit, en faisant comme vne paste que l'õ jettera sur vn papier blanc ou marbre oinct d'huile d'amandes douces, ou frotté d'vne amande pelée d'vn cousteau, faisãt cõme il a esté enseigné au chap. 8. de ce traitté parlant de la maniere de faire les tablettes de Mechoacam, & les ayãt couppées par petites lozãges de deux dragmes chacunes, seront mises dãs vne boëste en lieu sec aupres des autres.

D.s cõfections d'hyacinthe, d'Alkermes & Theriaque.

Chap. XXI.

Pour les cõfectiõs de hyacinthe & d'Alkermes, vous les acheterez des marchãds de Mõtpellier à assez bon compte, & pour la theriaque vo⁹ recouurerez de celle de Venise laquelle y est preparée solem

lemnellement deuant les principaux de la ville, de la Iustice, des Medecins, & de tout le peuple, outre qu'elle est assez à bon marché.

IV. TRAICTE'.

Maniere de faire l'huile rosat de trois façons.

CHAP. I.

LA premiere. On prēd les boutons recent des roses rouges entieres vne liure, que concasserez dās le mortier de marbre auec pilō de bois, puis les mettrez dans vne cruche de grets ou de terre vernissée, sur lesquels verserez quatre liures d'huile d'olif, les meslant ensēb'e auec l'espatule de bois, & les couurāt d'vn papier simple, & laissāt infuser vn mois ou deux au soleil ou au coin de la cheminée, les remuant

remuãt par fois auec ladite eſpatule, puis on s'ẽ ſert laiſſant touſiours leſdites roſes dedãs, ou au bout dudit temps on jette le tout dans la baſſine propre à cela, & les faict on bouïllir iuſques à ce que preſque toute l'humilité ſoit exhalée, puis on le coule & exprime par la toile forte à la preſſe entre deux petits ais. Ledit huile coulé, exprimé, & refroidy eſt ſerré dans la meſme cruche ou autre pot propre pour s'eu ſeruir au beſoin.

La 2. On prẽd demie liures deſdites fleurs de roſes rouges eſpanoüies recentes, & autant de fleurs de roſes paſles auſſi recẽtes, que l'õ contuſe dans le mortier de marbre comme dict eſt, & met on dãs vne cruche, verſant deſſus quatre liures d'huile d'olif, les remuant enſemble auec l'eſpatule, couurant ledit pot d'vn papi r, & ayãt mis chauffer ſur les cẽdres chaudes quelque demie heure ou vne heure, les mettrez apres au coin de la cheminée ou au ſoleil l'eſpace de ſix ou ſept iours,

iours, les remuant par fois auec l'eſpatule de bois, au bout duquel temps on verſera ladite infuſion dãs la baſſine, & la fera t'on boüillir vn ou deux boüillons: apres on la coule par la toile forte, & exprime par la preſſe.

Cependant que cela ſe fait on remet autant d'autres fleurs de roſes rouges & paſles recentes dãs ladite cruche contuſées, & on y verſe deſſus ladite huile coulée & exprimée la mettãt ſur les cẽdres chaudes, & puis au ſoleil, ou au coin de la cheminée ledit eſpace de temps: apres on la verſe dans la baſſine la faiſant boüillir vn boüillõ ou deux, & la coulant & exprimant par la preſſe, comme a eſté enſeigné.

Et cependant on remet pour la troiſieſme fois autãt deſdites fleurs dans ladite cruche, faiſant comme deſſus. Cette derniere infuſion eſt miſe dans la baſſine ou dans le pot double pour boüillir, afin que preſque toute l'humilité ſe diſſipe, ce que cognoiſtrez par les ſignes deſcrits

crits au chap. 32. & 33. du premier traicté. Cela estant on passe, & exprime le tout par la toile forte à la presse & l'huile coulée, exprimée & refroidie est serrée auec les autres.

La troisiesme façon se faict par trois infusions comme la precedéte, mais on n'y met que les fleurs de roses palles, & non les rouges, metant vne liure d'icelles recétes cõtusees auec 4. liures d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huyle violat.

CHAPITRE II.

LEdit huile violat ne se fait qu'auec vne infusion cõme l'huile rosat faict auec les boutons de roses rouges descrite au precedent chapitre.

Notez que l'õ met infuser la fleur auec la partie herbue qui l'enuirõne, ostant seulement la queuë, sçauoir est vne liure d'icelle recentes concassées dans quatre liures d'huile d'olif.

Maniere de faire l'huile de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. III.

ON prend vne liure de fleurs blanches de nenuphar, desquelles on faict deux infusions, comme cy dessus a esté enseigné.

Maniere de faire l'huile de camomille.

CHAP. IV.

ON faict de mesme façon deux infusions des sommités tendres de camomille, c'est à sçauoir des fleurs recẽtes, auec deux doigs au dessous de la tige & fueilles concassées dans le mortier, auec le quadruple d'huile d'olif.

Maniere du faire l'huile de lys.

CHAP. V.

PRenez seulemẽt les fleurs blãches de lys ostant le jaune qui est

eſt dedans, & faictes deux infuſions comme deſſus.

Maniere de faire l'huile de mille pertuis.

CHAP. VI.

ON faict l'huile de mille pertuis de meſmes que celle de camomille, prenant les ſommitez dudit mille pertuis, ſçauoir eſt les fleurs recentes auec deux doigs au deſſous de ſes fueilles & tiges, que concaſſerez & infuſerez.

Maniere de faire les huiles d'aneth, d'abſinthe, pontic de rue, de marjoleine.

CHAP. VII.

LEſdites huiles ſe font auec les ſommitez recentes deſdites herbes contuſées cõme cy deſſus.

Pluſieurs choiſiſſent le petit abſynthe pontic, pource qui eſt plus aſtringent que l'autre.

La maniere de faire l'huile de mastic.

CHAPITRE VIII.

PRenez trois onces de mastic que concasserez dans le mortier, lequel mettrez dans la bassine boüillir auec douze onces d'huile rosat, & six onces de bō vin rouge, iusques à la consomption presque du vin, puis la coulerez, & exprimerez par la toile forte, & la serrerez auec les autres.

Maniere de faire l'huile de capres.

CHAPITRE IX.

PRenez escorce de racines de capres vne once,
Escorce metoyenne de tamarisc,
Souchet,
Semences d'agnus castus,
Ceterac de chacun deux dragm.
Fueilles de rue vne dragme,
Bon vin & bon vinaigre de chacun deux

deux onces, auec douze onces d'huile d'olif. Est faicte l'huile de la maniere qui en suit.

On coupe en petits morceaux le souchet, & les pile-t'on des le mortier de bronze ou de fer, & estãt à demy pilé, on y adiouste les escorces de capres & de tamarisc, & la semence d'agnus castus, & sur la fin le ceterac & la rue. Le tout estãt biẽ pilé est mis dãs vne cruche, versãt dessus le vin, vinaigre, & nulle, les mettant infuser au soleil 15. iours, ayãt couuert le pot auec vn papier simple, les remuãt par fois auec l'espatule, puis on versera ladite infusion dãs la bassine, la faisant bouillir iusques à ce que le vin & vinaigre soyent presque consommez, ce que l'on cognoistra par la marque designée au chap. 52. du premier traicté; Cela faict on coulera & exprimera le tout par la toile forte, & l'huile coulée & exprimée sera serrée dans vn pot propre.

Maniere de faire l'huile de Castor.

CHAP. X.

PRenez castor sec subtilement puluerisé vne once, eau de vie deux onces, douze onces d'huile d'olif: mettez le tout bouillir dans le vaisseau double, iusques à la cōsomption de la troisiesme partie d'icelle ou de la moictié.

Notez que le castor pour sa tenuité de sustance n'endure point longue coction.

Ledit huile ainsi faict est serré dãs vn pot propre bien bouché auec les autres.

Maniere de faire l'huile de vers.

CHAPITRE XI.

PRenez demie liure de vers de terre, lesquels lauerez biē auec eau premierement, puis auec vin blanc, & apres les auoir bien lauez les

les mettrez dãs vn vaisseau de terre vernissé, les couurant d'autre vin blanc,&y faisant trēper 12. heures au coin de la cheminée afin qu'ils vuidēt leur limon dont ils se nourrissēt,apres vous jetterez ledit vin blanc,& mettrez lesdits vers infuser sept ou huict iours au coin de la cheminée ou au soleil auec vne liure d'huile d'olif,&trois ou quatre onces de bō vin clairet,puis les ferez bouïllir doucemēt dans le vaisseau double,iusques à ce que le vin soit presque du tout cōsommé.Coulez l'infusiō,&l'exprimez par vn linge auec les mains sans le mettre à la presse,&vous aurez l'huile que garderez dans vn pot en lieu propre.

Maniere de tirer l'huile d'amandes douces & ameres.

Chapitre XII.

ON prend vne quãtité d'amãdes douces nō râces ny moësies sans les peler,que l'ō broye & pile fort dãs le mortier de marbre

auec

auec le pilon de bois, les reduisant comme en paste, que l'on met dans la toile forte & nette, ou toile de crin forte à la presse entre deux petits ais, l'exprimant doucement nō à coup. Ayāt tiré ce qu'aurez peu, la residence ou le marc est mis dās vne poesle sur feu mediocre, & biē remuée auec l'espatule de bois, l'arrousāt d'vn peu d'eau (de peur qu'il ne se brusle) laquelle consommée on remet aussi tost ledit marc chaud dās ladite toile à la presse, & on en tire l'huile laquelle doit estre mise à part pour les onguens & emplastres où la chaleur n'est suspecte.

L'huile d'amandes ameres se tire de la mesme façon.

DES ONGVENS.

Maniere de faire l'onguent Basilicon.

Chap. XIII.

PRenez poix nauale ou noire,
Bonne resine,
Cire jaune de chacune 6. onces,
Bonne

Bonne huile d'olif vne liure & demie.

Ferez ainsi l'onguent.

On decoupe en morceaux la cire, on cōcasse aussi en petits morceaux la resine, & la poix, & les met-on ensemble fondre dans la bassine dediez ausdits ongués & emplastres. Le tout estant fondu est passé par vn linge grossier net, & mis en vn pot de grets, ou d'estain, ou de terre vernissee en lieu temperé.

Maniere de faire l'onguent Aureum.

CHAPITRE XIII.

PRenez huile d'olif, 30. onces,
Cire jaune six onces,
Terebentine claire, 2. onces,
Resine,
Colophone de chacune vne once & demie,
Encens,
Mastic de chacun vne once,
Saffran vne dragme. Sera faict l'onguent de telle façon.

Premierement on met l'encens &

mastic en poudre, & on les passe chacun à part par le sycotrinoy, les mettant aussi à part.

Notez que l'on met dauantage que ladite doze d'encens & mastic, affin qu'apres auoir esté sycotrinee on trouue la doze. Le reste est serré.

Puis on decoupe la cire en morceaux, & aussi on concasse la resine & colophone biẽ menu sur vn parchemin ou toile, ou autre chose auec le pilon de fer, lesquels on met fondre auec l'huile dans la bassine. Estans fondus on les tire hors du feu, & on y mesle aussi tost la terebentine remuant le tout auec l'espatule de fer continuellement, iusques à ce qu'il soit presque refroidy: Ce qu'estãt on y esparpille l'encens & le mastic, les incorporant tres-biẽ auec ladite espatule, & en fin le safran seiché & mis en poudre doucement pour luy donner la couleur jaune ou doree & sera l'onguent fait, lequel mis dans vn pot propre est serré au besoin comme les autres.

Maniere

Maniere de faire l'onguent Egyptiac.

Chapitre XIV.

PRenez miel cõmun sept onces.
Fort vinaigre trois onces & demie,
Verdet deux onces & demie,
Ferez l'onguent de telle maniere Premierement on met plus de verdet que ne porte l'ordõnance dans le mortier de brõze pour mettre en poudre. (En le pilant il ne faut oublier de boucher le nez & la bouche auec quelque linge,& le passerez par le cotrinoy) & ayant pesé ce qu'il faut, & mis à part, on serrera le reste.

Cela fait on met ensẽble le miel & vinaigre dans le poeslon de cuiure rouge que l'on fait boüillir vn boüillon, y adioustant aussi-tost ledit verdet en poudre,les faisãt cuire ensemble, les mouuant doucemẽt auec l'espatule de fer,iusques à ce qu'il soit reduit en consistance d'onguent qui tienne le milieu en-

tre l'onguent mol & dur, pour plus aiſément en couurir les tantes: ce que cognoiſtrez en mettãt vn peu d'iceluy auec ladite eſpatule ſur vne aſſiette, & le laiſſant refroidir: alors vous le tirerez du feu, & le ſerrerez comme les autres.

Notez. Notez quand aurez trituré ledit verdet dans le mortier, & paſſé par ledit ſycotrinoy, il faudra lauer d'eau chaude leſdits mortier, pilon, & ſycotrinoy, & pour le linge qui a ſeruy de tamis dedans iceluy ſycotrinoy pour le paſſer, il ſera ietté, & ne s'en ſeruira-t'on plus.

Onguent mondificatif d'Ache.

CHAPITRE XV.

LEdit onguent n'eſt gardé, & en tout temps il ſe peut faire facilement ſelon l'aduis du medecin & chirurgien qui y adiouſtent ce qu'ils cognoiſſent eſtre neceſſaire ſelon la nature de la partie affectee & de l'vlcere, temps & ſaiſon.

Maniere

Maniere de faire le Blanc de Rhasis, vulgairememment dit le blanc raisin.

Chapitre XVI.

PRenez cire blãche, trois onces,
Ceruse lauee, six onces,
Huile rosat, douze onces,
Trois blancs d'œufs,
Camphre vne dragme.

Ferez l'onguent de telle maniere. La ceruse lauee & seichee, & de rechef mise en poudre dãs le mortier de marbre auec le pilon de bois est mise à part, puis on fera fondre la cire rõpuë en morceaux auec l'huile rosat dãs vn vaisseau de terre vernissé, ou vaisseau d'estain, & non de cuiure: Estãt fonduë on retirera ledit vaisseau de dessus le feu, & auec l'espatule de bois ou bilon de bois non de fer, on les remuë bien iusques à ce qu'ils soyẽt demy refroidis, ce que cognoistrez quãd ils s'espaissirõt, ou commencerõt à s'attacher & engeler à l'entour de ladi-

te espatule ou pilon, aussi tost vous y meslerez ladite ceruse l'incorporant auec. Estant presque refroidy on meslera & incorporera le camphre mis en poudre, puis de mesme façon les blancs d'œufs, & sera l'onguent fait que l'on serrera dans vn pot propre.

Maniere de faire le Desicatif rouge.

Chapitre XVII.

Prenez huile rosat 12. onces,
Cire blanche cinq onces.
Pierre calamine,
Bol armené de chacun 4. onces,
Litarge d'or preparé,
Ceruse de chacun trois onces,
Camphre vne dragme.
Sera faict ledit onguent de telle methode.

La litarge, le col armene, serōt chacun puluerisez à part & aussi passez chacun à part par le sycotrinoy. La ceruse sera aussi mise en poudre & serree à part, comme aussi le camphre:

phre: Toutes lesdites poudres hors-mis le camphre sont mises ensemble dãs le mortier, & serrees à part. Cela faict on fera fondre sur petit feu dans la bassine la cire blanche coupee en petits morceaux auec l'huile rosat : estant fonduë est tiree du feu & bien desmenee auec l'espatule de bois, & estant demy refroidie on y meslera exactemẽt lesdictes poudres mises ensemble, & sur la fin que le tout sera presque refroidy on y meslera aussi le camphre, & l'onguent sera fait, que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'onguent Pompholix.

CHAPITRE XVIII.

PRenez huile rosat vingt onces,
Suc de Solanum huict onces,
Cire blanche, cinq onces,
Ceruse lauee, quatre onces,
Plomb laué & bruslé. Mais le non laué & mis en poudre subtile est meilleur, comme il a esté monstré au chap. 38. & 39. au traicté.

Tuthie preparee, de chacun. 2. onc.
Encens, vne once.
On fera artistement l'onguët ainsi:
Du plomb puluerisé sera pesée la quantité descrite.
La tuthie preparee sera mise de rechef doucement en poudre dãs le mortier, & mise aussi à part, & en fin la ceruse lauee & seichee auec laquelle on meslera les autres poudres doucemẽt auec le pilon dãs le mortier, & on les mettra à part dãs le papier. L'encens aussi sera puluerisé & passé par le cicotrinoy, & pesé, sera aussi serré à part. Cela fait on fait boüillir le suc de solanũ ou morelle auec l'huile rosat, iusques à ce que ledit suc soit presque consumé & exhalé; ce qui se cognoistra, cõme i'ay descrit au chap. 32. du premier traicté, lors on les tirera du feu, & passera par vn gros linge, & remettra l'on dans la bassine, ayant esté au prealable nettoyee: & on y fera fõdre auec la cire decoupee en petits morceaux. Estant fonduë on tirera ladite bassine hors du feu,

feu, les remuant auec l'espatule de bois iusques à ce que le tout soit demy refroidy, ce que cognoistrez par les signes descrits cy deuãt parlant de la confection de l'onguent blanc de Rhasis: & alors vous y adiousterez les pouldres les remuant tousiours auec ladite espatule, & estant presque refroidy y adiousterez l'encens, que meslerez encore tres bien, & sera l'onguent fait que serrerez comme & auec les autres.

Maniere de faire l'onguent Populeũ.

CHAPITRE XIX.

PRenez reiettons de peuplier noir neuf onces,
Suif de porc, 18. onces,
Bon vinaigre,
Bõne eau rose, de chacun six onces.
Fueilles du Iusquiame,
Morelle,
Iombarde, de chacune 4. onces,
Laictue, trois onces,
Ferez l'onguẽt de la façõ quiensuit.
Au mois de Mars prenez lesdits

reietons ou bourgeós de peuplier, & les pilerez ſeuls dans le mortier de marbre auec le pilon de bois. Eſtans bien pilez vous y adiouſterez la graiſſe de porc recente & nettoyee de ſes membranes, & lauee. Apres les auoir longuement pilez & demenez enſemble vous les ſerrerez dans vn pot de terre verniſſé iuſques au mois de Iuin que les herbes qui y entrent ſoyent en vigueur: Alors vous prendrez leſdites herbes freſchemẽt cueillies & nettoyees, & les hacherez menu, les pilãt chacune à part dans ledit mortier de marbre auec ledit pilon de bois Eſtant toutes pilees les meſlerez auec ledit ſein de porc & bourgeós, qui ſont gardez dãs ledit pot, y adiouſtant le vin aigre & eau roſe parmy, les couurant d'vn papier, & laiſſant infuſer au ſoleil l'eſpace de huict iours, les remuant par fois auec l'eſpatule de bois, au bout deſquels vous verſerez le tout dans la baſſine, & les ferez cuire iuſques à ce que toute la liqueur ſoit du tout
conſu

consumee; ce que cognoistrez en mettant vne goutte sur vne assiete, laquelle refroidie ne coule point: alors vous la tirerez du feu, la coulerez & exprimerez par la presse dans vne toile forte. Si par cas fortuit l'expression estoit fort liquide, la faudra remettre dans ladite bassine iusques à ce qu'elle aye acquis la consistence d'onguent; ce que cognoistrez par la marque susdite. Le dict onguent refroidy sera gardé en vn pot pour s'en seruir le long de l'annee.

Maniere de faire l'onguent Rosat de Mesué.

CHAPITRE XX.

PRenez suif de porc, vulgairemét appellé sein de pourceau, laué cóme a esté enseigné au chap. 35. du premier traicté, 18. onces.

Autant de fleurs de roses rouges nouuelles,

Concassez lesdites roses rouges dãs le mortier de marbre auec le pilon de bois auec lesquelles cófuses vous

mesle

meslerez le sein de pourceau que broyerez & demenerez bien ensemble. Cela faict mettrez le tout dans vn pot de terre vernissé, bien net, d'estroitte embousch ure, & le couurirez d'vn papier le laissant infuser l'espace de sept iours au soleil, ou trois iours sur les cendres chaudes: apres mettrez ledit pot aupres du feu luy faisant prendre vn ou deux boüillons: Puis on passera le tout chaud par vn linge net & fort, & exprimera par la presse, iettãt le marc. Cepẽdant que cela se fait on remettra dans ledit pot autãt d'autres fleurs de roses rouges nouuelles concassees cõme dict est, y versant ladicte graisse exprimee, la meslant auec l'espatule de bois, & ledit pot couuert sera remis au soleil ou sur les cendres chaudes autant de temps que dessus, faisant prendre vne ou deux ebullitions pres du feu, & les coulerez & exprimerez comme a esté dict.

Cela faict on mettra ladite couleure & expression dans la bassine,

auec laquelle on meslera neuf onces de suc de roses rouges clarifié, & trois onces d'huile d'amandes douces,& la ferez cuire doucemēt sur le fourneau à la consomptiō à peu pres de l'humidité des roses & de leur suc,parce qu'il vaut mieux qu'il en demeure vne ou deux onces de suc que s'il estoit tellement consumé que la graisse & huile acquissent vne chaleur contraire à la froideur des roses.

Pour vous dire en verité,i'estime autant le Cerat de Galiē descrit en mō liure intitulé *Le Medecin charitable*,que cet Onguēt Rosat, pourueu qu'il ait esté laué plusieurs fois tant en eau claire froide qu'ē bonne eau rose,car il est facile à faire, & se peut faire en tout temps en petite ou grande quantité,à peu de frais & en peu de temps,& à autāt de vertu que ledict Onguent Rosat.

Maniere

Maniere de faire vn onguent stiptic, duquel on se seruira au lieu de l'Onguent Comitissæ, *ou de la Comtesse.*

CHAPITRE XXII.

PRenez noix de Cipres,
Galles,
Bayes de mirthe,
Escorces de grenades, de chacune vne once & deux dragmes,
Huile rosat, six onces.
Cire blanche, deux onces.
Ferez l'onguent comme ensuyt.

Les noix de Cipres estans concassees dans le mortier, vous y adiousterez les galles, puis les bayes de myrrhe & le Malicorium, ou escorce de grenades. Estant le tout en poudre faudra la passer par le tamis, de sorte qu'on en tire quatre onces & demie que mettrez dans vn papier. Le reste sera serré pour vne autre fois. Aprez ferez fondre dans la bassine ou poëslõ de cuiure rouge la cire decoupee en morceaux auec huile

huile. Estant fondue sera tiree du feu,& estant vn peu refroidie y meslerez en esparpillăt la pouldre, & les remuerez tousiours auec l'espatule iusques à ce que le tout soit refroidy,& l'onguent est faict que serrerez comme les autres.

DES EMPLASTRES.

Maniere de faire l'Emplastre Diachilon blanc.

CHAP. XXIII.

PRenez huile commune, trente six onces,
Litarged'or preparé,dixhuictonces
Racines de guimauues nettoyees,
Semẽces de lin,de chacũ vne liure,
Semence de fenugrec 12.onces.
Sera faict l'emplastre de telle façõ.

Pour faire promptement cet emplastre,& qu'il soit blăc,faut choisir vn air qu'il soit beau & clair,& curieusemẽt nettoyer &lauer les racines

cines de guimauues, ostant les filamens qui l'enuironnent & la corde qui est dedans : desquelles racines ainsi nettoyees en prendrez vne liure que decouperez en petits morceaux, puis aussi prẽdrez les semẽces de lin & de fenugrec biẽ nettes, & les mettrez dãs le mortier concasser auec lesdites racines, puis le tout sera mis dans vne terrine versant dessus suffisante quãtité d'eau bouillante, les remuãt auec l'espatule de bois, & couurant ledit vaisseau d'vn linge, le mettant au coin de la cheminee l'espace de 24. heures, au bout desquelles les ferez bouillir vn bouillon ou deux, & le coulerez & exprimerez fort par vn linge pour en tirer deux liures quatre onces de mucilages, vne partie desquelles des le commencement serõt mises auec l'huile & litharge preparees cõme a esté enseigné au chap. 37. du premier Traicté, dans vne spacieuse bassine sur feu mediocre, qu'õ remuera cõtinuellemẽt auec l'espatule de bois qui soit large,

au

autrement la litharge au lieu de se nourrir auec l'huile, par sa pesanteur iroit au fond, & se brusleroit. Ladicte partie de mucilages quasi consumee (ce que cognoistrez lors qu'en bouillant ils feront peu de bouteilles,) au dessus on y mettra le residu d'icelles que l'on fera cõsumer peu à peu. La marque pour cognoistre quand ledict emplastre sera cuit, est descrite au chap. 34. du premier Traicté, ce qu'estãt vous le tirerez hors du feu, & estant demi refroidi en formerez magdaleõs auec les mains mouillees d'eau fresche, qu'enuelopperez dans vn papier, & serrerez en vn lieu tẽperé.

Maniere de faire l'emplastre Diacalcitees.

CHAPITRE XXIV.

PRenez Vitriol Romain. 4. onces
Graiss. de porc vieille, vne liure (& demie.
Litarge d'or preparé,
Huile vieille, de chacun 36. onces.
Et ferez l'emplastre.

La litarge preparee sera nourrie &

cuicte à petit feu auec l huile & la graisse les remuant tousiours auec l'espatule de bois, y meslant parmy quand l'eplastre sera du tout cuit le vitriol preparé cõme a esté enseigné au chap. 41. du premier Traicté, & mis en pouldre. L'emplastre demi refroidi on formera magdaleons, qu'accommoderez, & serrerez comme les precedens.

Maniere de faire l'Emplastre Diuin

CHAPITRE XXV.

PRenez Litarge,
Huile cõmũ, de chacũ 18. onces,
Cire iaune, huict onces.
Magnes, quatre onces.
Ammoniac, 3. onces & 3. dragmes.
Bdellium, deux onces.
Galbanum,
Mirrhe de chacũ vne onc. & 2. drag.
Encens vne once & vne dragme.
Mastic,
Opopanax,
Aristoloche longue,
Verdet, de chacun vne once. Ferez
ledict

edict emplastre Diuin en la forme suiuante.

Premierement mettez infuser les gõmes, qui sõt l'Ammoniac, Bdellium, Galbanum, Opopanax, dans suffisante quantité de vinaigre, de sorte que le vinaigre surnage les gõmes l'espace de vingt quatre heures, ou iusques à ce que lesdictes gommes soyent dissoultes, & ce sur les cendres chaudes : apres les coulerez & exprimerez par vn linge, & les ferez cuire sur vn rechaud, les remuant auec l'espatule à la cõsomption de leur humidité, ce qui se void à l'œil lors que lesdites gõmes sont espaisses, & reduictes en consistence de miel.

Cependant que ladicte infusion & dissolution se fait, la Litharge preparee est pesee & mise à part dans vn papier.

Puis mettrez en pouldre & passerez chacun à part les medicamens suiuãs, sçauoir est le Magnes, ou pierre d'Aimant, la myrrhe, l'enceus, mastic, l'aristoloche, le verdet pas-

ſez par vn tamis commun ou cico trinoy. Cela faict la litaharge ſera agitee auec l'huile dans la baſſine, c'eſt à dire remueeé cõtinuellemẽt auec l'eſpatule de bois, puis cuicte ſur petit feu en remuant touſiours, de peur qu'elle ne ſe bruſle : apres on y adiouſtera la cire hachee menu: Icelle fõdue, & la baſſine oſtee du feu on y meſlera les gommes, vn peu apres les pouldres d'ariſtoloche, d'aimant, de myrrhe, de maſtic & d'encens : & finalement le verdet. Le tout eſtant quaſi froid ſera reduict en magdaleons.

Maniere de faire l'Emplaſtre De Ianua.

CHAP. XXVI.

PRenez ſucs de betoine,
De plantain, Dache,
de chacun douze onces,
Cire iaune, Poix nauale, Reſine,
Terebentine de chacun ſix onces,
Ferez l'emplaſtre comme enſuit.

Mettez les ſucs dans la baſſine, & quand & quãd la cire iaune decou-

pée

pée en petits morceaux,&la resine & poix noire cōcassées,& les faites cuire ensemble iusques à la cōsōptiō desdits sucs,ce que cognoistrez en prenant vn peu du fōd auec l'espatule,& le iettant dās le feu,il fera peu de bruit,ou en mettāt vn peu sur vne assiette,le laissāt refroidir, il s'enleue,l'estendant sur la paume de la main il n'adhere point:alors il faudra adiouter la terebētine la messlant biē auec ladite espatule,& luy faisant prēdre vn ou deux bouillōs, & ladite bassine ostée du feu,& refroidie,on en formera Magdaleōs.

Ie ne vous descriray point dauantage d'huiles,d'onguens,& emplastres,pour n'estre trop long.Si vous en voulez preparer d'autres, vous aurez recours aux autheurs qui en ont escrit familierement.

DE LA DISTILLATION *de eaues.*

CHAP. XXVII.

LA diſtillation des ſimples pour en tirer les eauës, ſe fait de plu ſieurs façons : I'en deſcriray ſeulement deux cõmunes faciles à faire: la premiere ſe fait par le refrigeratoire de cuiure rouge, & par le bain de Marie, car celle qui eſt faicte par l'alãbic de plõ n'eſt pas bõne. Or pour diſtiller ou tirer les eauës des ſimples par le refrigeratoire, cela ce fait en deux façons.

La premiere, c'eſt qu'õ tire le suc des herbes, comme il a eſté enſeigné au chãp. 4. du premier traitté & en ayant tiré quãtité ſuffiſante, que l'on meſure, on le met ſans toutesfois le clarifier dãs ſon ſceau à cinq ou ſix doigts prés de ſa bouche, puis on le met ſur le fourneau, ſur feu mediocre & en plit l'on auſſi le chaudrõ qui eſt au deſſus d'eau fraiſche pour rafraiſchir & condẽſer la vapeur de l'ebulitiõ, laquelle ſe diſtille par le cec, & quãd vous aurez tiré les deux tiers du ſuc que vo⁹ aurez mis diſtiller, vous en cõtéterez

& iet

& ietterez le reste qui est dans ledit seau.

La seconde maniere, parce qu'il y a certains simples qui ne sont trop humides, on les cõtuse dãs le mortier, & on les met dans de grandes terrines de terre vernissé de grets, ou d'estain, versant dessus quãtité de bonne eau chaude, ou autre liqueur que l'õ mesure pour illec infuser l'espace de deux ou trois iours, au bout desquels on met toute l'infusion dãs ledit refrigeratoire, cõme a esté enseigné, & on en tire les deux tiers de l'eau, qu'õ y aura mise, & le reste auec les herbes est ietté, & si on veut on en remettra d'autre. Notez que quand l'eau du chauderon qui est au dessus, est chaud il la faut vuider par la canelle, qui est de l'autre costé du bec dudit refrigeratoire, & en mettre d'autre fraische.

L'eau rose se distille de cete façõ, Il faut emplir les deux tiers dudit sceau de fleurs de roses pasles nouuelles, & y verser dessus quantité suffisante de bõne eauë chaude cõ-

mune,

mune,de forte que lesdites roses y trempent six ou sept heures, puis les mettrez distiller, côme dit est, & quand vous aurez tiré les deux tiers,& l'eau que vous aurez mise par mesure, vous osterez ledit refrigeratoire du feu, & passerez & exprimerez ce qui est dans ledit sceau par la presse:cependant on y remettra autant de fleurs de roses nouuelles,y versât dessus ladite colature & expression mesurée, côme aussi ce qu'il faudra d'eau rose fort belle,odorâte & bône,laquelle couuerte d'vn papier sera exposee au soleil vn mois, puis estoupée & serrée en vn lieu temperé.

La secôde façon de distiller se fait par le bain de Marie,ou double vaisseau,ayât tiré les sucs des herbes & sans les clarifier sont mis dâs alambics de verre,ou de terre verniffee, auec leurs chapiteaux de verre, & a la vapeur d'eau bouillâte,l'eau est distillée.Vostre Medecin ordinaire vous aura monstré en vne heure la façon de faire lesdites distillatiôs,

estant plus facile de les apprendre à voir qu'à les descrire.

Notez que les eaux ainsi distillees doiuent estre mises dans les bouteilles de grets ou de fayance, couuertes d'vn simple papier au soleil l'espace d'vn mois, puis serōt estoupees & gardees en lieu temperé.

Lesdites eaux ainsi distillees ne vous reuiendrōt qu'à bien peu, cōme vous verrez par experience.

De l'Eau Theriacale.

AV lieu des eauës Theriacales descrites par les autheurs de diuerses manieres, & qui sont fort cheres, i'aimerois autant prēdre la quantité que l'on voudra de bonne theriaque de Venise, que l'ō dissoudra auec vin s'il n'a point de fieure, ou eau de scabieuse, de chardō benist, & sēblables, & s'il y a fieure, auec eau d'ozeille, de nenuphar, pourpier, ou eau commune, auec quelque peu de suc de limons, en consistence bien liquide.

De l'eau de canelle.

EN la neceſſité pour l'eau de canelle vous prẽdrez vne demie once ou ſix dragmes de bonne canelle concaſſee dãs le mortier, & la ferez bouillir dans vne liure d'eau commune à la conſomption de la moitié de laquelle coulee on vſera.

F I N.